

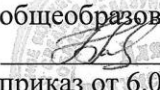
ПРИНЯТО

на заседании Совета учреждения
МБОУ Тагинская
средняя общеобразовательная школа
Протокол от 4.09.2017 г.

СОГЛАСОВАНО

с Родительским комитетом школы
Протокол от 5.09.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ Тагинская средняя
общеобразовательная школа
 /Н.Д.Малеева/
приказ от 6.09.2017 г. № 91

СОГЛАСОВАНО

со Школьным Ученическим Советом
МБОУ Тагинская средняя общеобразовательная школа

Положение об организации питания в МБОУ Тагинская средняя общеобразовательная школа

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Тагинская средняя общеобразовательная школа (далее - Положение)

Разработано в соответствии с Законом Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшение качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в школе.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается Управляющим советом школы, согласовывается со Школьным Ученическим Советом и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

2.4. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню, согласованным с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Орловской области в п. Кромы.

2.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. Продукты питания должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

2.7.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд", заключается договор.

2.8.При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН (Приложение 2-9 к СанПиН 2409-08)

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

2.12. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.13. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием ;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

2.14. Для обучающихся организуется обязательное питание два раза в день.

2.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет завхоз школы .

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

3.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета .

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения.

3.4. Табель учета детей по классам заполняет дежурный учитель.

3.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

3.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.7. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

Завтрак:

после 1 урока – 1 – 11 классы

Обед:

после 4 урока – 1 – 11 классы

3.8. Питание в МБОУ Тагинская средняя общеобразовательная школа организовано за счет средств бюджета Глазуновского района, за счет субсидии областного бюд-

жета и за счет средств самостоятельно выращенной продукции на пришкольном участке.

3.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Орловской области в п. Кромы.

4.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется управлением образования администрации Глазуновского района Орловской области

4.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная бракеражная комиссия по контролю организации питания.

4.4. Состав комиссии утверждается директором школы в начале каждого учебного года.