

Принято
на заседании педагогического
совета МОУ «ООШ п.Тимонин»
Протокол № 1 от 26.08.2013 г.

Согласовано
на заседании совета
родителей
Протокол № 1 от 22.08.2013 г.

Утверждаю
Директор МОУ «ООШ п.Тимонин»
Серова Н.Т. Сераштанова
Приказ № 37 от 26.08.2013 г.2013г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания учащихся
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа п.Тимонин
Дергачевского района Саратовской области»

I. Общие положения.

1. Примерное Положение об организации горячего питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении разработано на основании Закона РФ от 10.07.1992г. № 3266-1, ФЗ 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».
2. Основными задачами при организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа п.Тимонин» являются:
 - обеспечение учащихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие положения организации питания учащихся;
 - общие принципы организации питания учащихся
 - порядок организации питания в школе, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
 - документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается органом управления общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

II. Общие принципы организации питания в образовательном учреждении.

1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».
2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, кухонным инвентарем и посудой;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.
4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий учащихся, родители учащихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных циклическим меню.
5. Для учащихся школы предусматривается организация предусматривается двухразовое питание (завтрак, обед).
6. Питание в школе организуется на основе примерного циклического 10-дневного меню для организации питания детей, согласованного с органами Роспотребнадзора.
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".
8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
9. Образовательное учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для детей из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один раз в день.
10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.
12. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

III. Порядок организации питания в образовательном учреждении.

1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.
2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы образовательного учреждения. Классные руководители обязаны уведомить повара или завхоза школы о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 1 сутки.
4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается две перемены по 20 минут.
5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников, к накрытию столов могут привлекаться обучающиеся в возрасте 14 лет и старше (с согласия родителей) согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3 .
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе, организуют расчет родителей (законных представителей) за питание учащихся ежемесячно.
8. Классные руководители и с их согласия учителя-предметники сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
 - своевременно предоставляет необходимую отчётность;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям учащихся;
 - проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
 - регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
 - своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
 - Организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

IV. Документация образовательного учреждения.

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- План работы (раздел в общешкольном плане работы) по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания льготных категорий обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.