

Принято
на педагогическом совете
Протокол №2 от 07.09.2013 г



Утверждено приказом
№46 от 09.09.2013 года
И.о. директора МБОУ СОШ №5
Н.В.Новикова

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ – СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЕ №5 Г.ЗАВИТИНСКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания (далее – Положение) обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении - средней общеобразовательной школе №5 г.Завитинска (далее – МБОУ СОШ №5) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ СОШ №5, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ СОШ №5 и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом МБОУ СОШ №5;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ СОШ №5.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ СОШ №5 по вопросам питания.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся МБОУ СОШ №5 является обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ №5.

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

- 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 СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Администрация МБОУ СОШ №5 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе;

3.4. Администрация МБОУ СОШ №5 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями учащихся.

3.5. Питание в МБОУ СОШ №5 организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых;

3.6 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания;

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МБОУ СОШ №5, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов, заключаются контракты (договоры) непосредственно МБОУ СОШ №5, являющейся муниципальным заказчиком;

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ СОШ №5, осуществляется органами Роспотребнадзора;

3.14. Директор МБОУ СОШ №5 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием;

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет кладовщик школы, ответственный за оборот денежных средств.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МБОУ СОШ №5

4.1. За наличный расчет горячие блюда предоставляются всем обучающимся по их желанию.

4.2. Право на обеспечение бесплатным питанием имеют учащиеся 1-4 классов и учащиеся МБОУ СОШ №5, относящиеся к категории многодетных и малоимущих по предоставлению справки из отдела социальной защиты Завитинского района.

4.3. Столовая МБОУ СОШ №5 осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся 1-4 классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств (кладовщик):

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день;
- передает заявку для составления меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ №5

5.1. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ СОШ №5, осуществляется органами Роспотребнадзора;

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор, заместитель директора по ВР, члены родительского комитета, Управляющего совета;