

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Георгиевская средняя общеобразовательная школа»

от 30.08.2014 с.Георгиевка **ПРИКАЗ** №46/6

Об утверждении Положения
об организации рационального питания учащихся
МКОУ «Георгиевская средняя общеобразовательная школа»

В соответствии с Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", на основании решения педагогического совета от 30.08.2014 (протокол №1)

приказываю:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации рационального питания учащихся МКОУ «Георгиевская средняя общеобразовательная школа»
2. Опубликовать данный приказ на официальном сайте учреждения в сети Интернет (отв.Верменичева М.А.).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



A handwritten signature in blue ink, which appears to be "Т.П. Зинченко", is written over a horizontal line.

Зинченко Т.П.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации рационального питания учащихся
МКОУ «Георгиевская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в МКОУ «Георгиевская средняя общеобразовательная школа» Локтевского района Алтайского края (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.

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 Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»; Уставом школы; федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; 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 учащихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

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

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

2. Основные цели и задачи.

Цель: обеспечение обучающихся высококачественным, безопасным и сбалансированным питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Задачи:

- повышение пищевой и биологической ценности фактических рационов питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение качества и безопасности продукции (услуг) школьного питания;
- обеспечение экономической доступности продукции (услуг) школьного питания для всех категорий обучающихся;
- совершенствование организации школьного питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- развитие материально-технической базы школьного питания.

3. Общие подходы к организации питания.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.2. Горячее питание учащихся - организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным меню, согласно СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», режимом питания в общеобразовательном учреждении.

Организация горячего питания учащихся предусматривает обязательное использование горячих блюд, в том числе первых, вторых блюд, кулинарных изделий и горячих напитков.

3.3. Питание осуществляется на основе примерного десятидневного меню, которое утверждается директором школы и согласовывается с Роспотребнадзором.

3.4. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими иную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Учащиеся питаются по классам, согласно графику, утвержденному директором школы.

3.7. Питание осуществляется: в 1-4 классах через организованное питание (накрытие), в 5-11 классах через самообслуживание (раздача).

3.8. Оплата питания осуществляется через бухгалтерию Комитета по образованию Локтевского района посредством внесения наличных денежных средств.

3.9. Классный руководитель, ответственный за питание ведет ежедневный учет питающихся.

3.10. Питание учащихся производится ежедневно при пятидневной/шестидневной учебной неделе.

3.11. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи учащимися. Продолжительность двух больших перемен составляет по 20 минут.

3.12. Предоставление горячего питания в школе производится исключительно на добровольной основе.

3.13. Право на льготное питание за счет муниципального и краевого бюджета имеют учащиеся семьи, которых состоят на учете в Управлении по социальной защите населения по Локтевскому району.

3.14. Для получения льготного питания родители или законные представители учащегося из льготной категории пишут заявление на имя директора школы.

3.15. Классные руководители несут ответственность за:

- охват горячим питанием учащихся своего класса;
- сопровождение учащихся 1-4 в столовую
- соблюдение учащимися правил поведения в столовой;
- за своевременную сдачу заявки на питание.

4. Контроль за организацией горячего питания

4.1 Директор школы осуществляют ежедневный контроль за качеством поступающего сырья и готовой продукции, правилами, сроками и условиями их хранения и реализации.

4.2. Директор школы ведет ежедневный контроль за санитарным состоянием и содержанием пищеблока, соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима, режима мытья посуды, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.3. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью изготавливаемой кулинарной продукции в столовой ведется бракеражный журнал. В состав бракеражной комиссии входят: директор школы, повар, завахоз.

4.4. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно директором школы или его заместителем до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих 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, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);

5. Критерии эффективности организации горячего питания учащихся

5.1. С целью оценки эффективности организации горячего питания учащихся разработаны критерии оценки:

5.1.1. Ведение мониторинга качества организации обслуживания в школьной столовой через социологический опрос учащихся один раз в полгода.

5.1.2. Охват учащихся горячим питанием в МКОУ «Георгиевская средняя общеобразовательная школа» должен составлять не менее 90 % от общего контингента учащихся.

5.1.3. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации горячего питания учащихся в общеобразовательном учреждении со стороны учащихся, родителей (законных представителей) и педагогов.

5.1.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, 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 (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);

6. Взаимоотношения администрации МКОУ «Георгиевская средняя общеобразовательная школа» и предприятий, поставляющих продукты питания.

6.1. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия, организации, индивидуальные предприниматели специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

6.2. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой.

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.