

Принят решением Педагогического
совета МОБУ "СОШ №37"

Протокол № 1

от "28" 08 2015 г.

Утвержден приказом директора
МОБУ "СОШ №37"

приказ № 11-141
от «28» 08 2015 г.


Л.В. Кабанова

Локальный нормативный акт

муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения "Средняя общеобразовательная школа №37"

Положение об организации горячего питания в МОБУ "СОШ №37"

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МОБУ «СОШ №37», далее «Школа» в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, СанПиН -2.4.1.3049-13, государственной программой «Развитие системы образования Оренбургской области» на 2014-2020 годы, утвержденной постановлением Правительства Оренбургской области от 28.06.2013 № 553-пп, ведомственной целевой программой "Развитие системы образования города Оренбурга на 2013 - 2015 годы", утвержденной постановлением администрации города Оренбурга от 28.08.2012 № 2486-п, иными нормативными актами, регламентирующими организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся и воспитанников дошкольной группы являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование дотационных бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся и воспитанников дошкольной группы;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение согласовывается с Советом школы и утверждается директором Школы.

2. Общие принципы организации питания в школе.

2.1. Организация питания детей является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Для организации питания детей используются специальные помещения (пищеблок) для учащихся и групповая для воспитанников дошкольной группы, 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 СанПиН;
- 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.4 Администрация Школы совместно с классными руководителями, воспитателями дошкольной группы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, воспитанниками и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания в школе.

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

2.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от 13.05.2013 года.

2.7. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.8. Примерное меню утверждается директором Школы.

2.9. Организация питания детей школы осуществляется на основе договоров с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

3.10. На организацию питания учащихся школы заключается трехсторонний договор между юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, оказывающим услуги по предоставлению питания обучающихся, МОБУ «СОШ №37» и родителями обучающихся. 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.

3.11. На организацию питания воспитанников дошкольной группы заключается муниципальный контракт на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся и воспитанников, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 .

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых 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 школе, осуществляется органами **Роспотребнадзора**.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания в школе.

4.1. Питание учащихся организуется за счет оплаты родителей и выделяемой дотации.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе и дошкольной группе режим предоставления питания утверждается приказом директора школы ежегодно.

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

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе и

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся и воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации питания в школе.

5.1. Контроль за организацией питания учащихся и воспитанников, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется комиссией по контролю за организацией питания в школе.

5.2. Представители Совета родителей имеют право с разрешения администрации школы посещать столовую и дошкольную группу с целью ознакомления и контроля за качеством приготавливаемых блюд, организацией работы, порционными нормами и др.

5.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяют члены бракеражной комиссии. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд.

5.5. Постоянный контроль за работой столовой общеобразовательного учреждения осуществляется зам.директора по ВР, ответственным за организацию питания. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на совещаниях при директоре.

5.6. На ответственного за организацию питания в ОУ возлагается осуществление мониторинга организации питания в школе.

5.7. Учет дотационных выплат, организация льготного питания возлагается на социального педагога школы.

Положение об организации горячего питания в
МОБУ "СОШ №37"