

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета школы


С.Т.Насибулина
«10» 09 20 14 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Красноармейская ООШ»


Н.В. Байнова
«10» 09 20 14 г.
*Педагогический Совет
№ 1 от 19.08.14*

ПОЛОЖЕНИЕ
об обеспечении питания учащихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Красноармейская ООШ»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации (п. 5 ст. 51).

1.1. Положение разработано с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся муниципальных образовательных учреждений, оказания дополнительной социальной поддержки обучающимся в вопросах питания.

1.2. Рациональное (здоровое) питание учащихся является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.

1.3. Питание учащихся муниципальных образовательных учреждений организуется по месту учебы на основании договора с предприятиями, организациями, индивидуальными предпринимателями независимо от форм собственности, деятельность которых должна осуществляться в соответствии с основными правилами работы предприятий общественного питания.

1.4. Основными задачами при организации питания являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество пищевых продуктов; профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

1.5. Должностные обязанности должностных лиц, специалистов и персонала организации школьного питания, участвующих в формировании рационов питания учащихся, определяются руководителем учреждения, осуществляющих питание в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой. Медицинский работник (при его наличии) принимает участие в формировании рациона питания.

1.6. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем на основании договорных отношений с филиалом ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" или другими аккредитованными лабораториями.

2. Основные принципы организации рационального питания учащихся

2.1. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: завтрак для учеников 1 - 4 классов - после 1 и 3 уроков, для учеников 5 - 9 классов - после 1 и 4 уроков.

2.3. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными учащимися под руководством дежурного учителя.

3.4. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.5. После окончания приема пищи учащиеся вместе с классным руководителем и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале.

4. Контроль за работой столовой

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником (при наличии), администрацией образовательного учреждения, представителями родительского комитета.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой пищи о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче. Состав бракеражной комиссии: медицинский работник или руководитель образовательного учреждения, работник, ответственный за организацию питания в школе, повар.

4.3. Важную роль в организации контроля за питанием выполняет медработник, обязанный осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой.

4.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет руководитель организации, осуществляющей питание и руководитель образовательного учреждения.

5. Порядок организации питания

5.1. Льготное питание из средств федерального бюджета (4,85 на одного ребенка).

5.2. Оплата родительской доли в сумме 400 руб. в месяц.

5.3. Классный руководитель ведет учет и в конце текущего месяца сдает его ответственному за организацию питания в ОУ.

5.4. Бракеражная комиссия образовательного учреждения ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее разнообразие.

5.5. Работник, ответственный за питание, в последний день текущего месяца сдает отчет и все финансовые документы по питанию в бухгалтерию.

6. Ответственность сторон

- 6.1. Администрация МБОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.
- 6.2. Администрация МБОУ несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов.
- 6.3. Администрация МБОУ обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительских комитетов, учащихся, общественности.
- 6.4. Администрация МБОУ ежеквартально проводит анализ организации питания и предоставляет в Управление образования отчет согласно утвержденным формам.
- 6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации МБОУ обо всех нарушениях по предоставлению горячих обедов, некачественном их приготовлении (в случае необходимости).
- 6.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания (завтраков, обедов), качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления завтраков возлагается на повара, медицинского работника ФАПА, отвечающего за питание и руководителя школы.
- 6.7. Работник, отвечающий за вопросы организации питания совместно с членами профкома МБОУ, имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Работник обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания руководителю образовательного учреждения в день обнаружения нарушений и составить акт.