

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная школа № 20»

Согласовано:

Председатель профкома



Г.С.Рыбальченко

Утверждаю

Директор МКОУ

«Специальная школа № 20»



Е.А.Курбатова

«01» октября 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Специальная школа №20»

Новокузнецк, 2014г.

I. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся МКОУ «Специальная школа № 20» (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.2. Положение разработано на основании:

- закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- федерального закона от 30.03.1999 года №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»;
- Решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Устава учреждения.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается органом управления Учреждения и утверждается приказом директора школы.

II. Цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся полноценным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- социальная поддержка обучающихся–инвалидов;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. 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 среднего профессионального образования" и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и поставщиками.

3.2. Для организации питания в Учреждении должны быть созданы следующие условия: предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово– технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой; предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся); соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.4. 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.

3.5. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного цикличного 10-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 12-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

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

3.8. Поставка продуктов питания осуществляется напрямую от поставщиков.

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

3.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора Учреждения на текущий учебный год.

3.11. Директор Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

IV. Порядок организации питания

4.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.

4.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд и их объем (выход в граммах).

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы образовательного учреждения.

4.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются две перемены по 20 минут и две перемены по 15 минут.

4.5. Питание обучающихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств).

4.6. Учащиеся обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.

4.7. Организация питания осуществляется путем накрытия столов дежурным классом (с согласия родителей (законных представителей)) согласно СанПин 2.4.5.2409-08, п.7.3.

4.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе, предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей по форме:

Дата	Класс	Количество питающихся детей
------	-------	-----------------------------

4.9. Учителя - предметники, классные руководители, воспитатели обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, соблюдение графика питания, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, заведующего производством и других лиц по усмотрению директора образовательного учреждения. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.11. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- Своевременно предоставляет необходимую отчетность;

- Контролирует количество фактически присутствующих и питающихся учеников;
- Проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- Регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- Совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащимся;
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- Организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания;
- 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;

V. Документация образовательного учреждения по вопросам организации питания

5.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания обучающихся.
- Справки, акты по вопросам организации питания.

VI. Пролонгация Положения

6.1. Настоящее Положение пролонгируется ежегодно и действует до соответствующих изменений в законах РФ, региональных и муниципальных законодательных актах.