

Положение об Организации горячего питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Добрятинской средней общеобразовательной школе

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37), другими законодательными актами федерального, регионального и муниципального уровня, направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания, а также воспитания у учащихся культуры здорового питания.

1.2. Настоящее Положение устанавливает требования к организации питания обучающихся.

2. Организация питания

2.1. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 1-11 и 6,5-18 лет.

2.2. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в отдельном здании образовательного учреждения.

3. Требования к организации питания.

3.1. Допуск учащихся в столовую осуществляется только в присутствии дежурного администратора или дежурного учителя.

3.2. Учащиеся следуют в столовую согласно графику в сопровождении классного руководителя.

3.3. Учитель, сопровождающий класс в столовую, обязан:

- 1) поддерживать дисциплину в обеденном зале во время приёма учащимися пищи;
- 2) принимать от учащихся пожелания и претензии по качеству обслуживания и доводить данную информацию до администрации школы;
- 3) разрешать возникающие конфликты.

3.4. При входе в обеденный зал столовой учащиеся пользуются умывальниками и электрополотенцами.

3.5. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню.

3.6. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

3.7. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

3.8. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

3.9. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

- 3.10. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения используется меню, согласованное с Роспотребнадзором.
- 3.11. Примерное меню разрабатывается заведующим столовой при участии медицинского работника, и утверждается директором образовательного учреждения.
- 3.12. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом наличия продуктов и цен на них.
- 3.13. Для обучающихся образовательных учреждений организуется завтрак в период учебных занятий, а также обед до или после окончания учебных занятий по желанию учащегося или родителей (лиц, их заменяющих).
- 3.14. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 3.15. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 10-15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком, утверждаемым директором школы.
- 3.16. За каждым классом (группой) в столовой закрепляются определенные обеденные столы.
- 3.17. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов.

- 4.1. Заведующий производством следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 4.2. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, создаваемая приказом директора школы. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".
- 4.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

5. Плата за питание.

- 5.1 Питание обучающихся в школьной столовой организуется за счет средств долевого финансирования, состоящего из:
- средств областного бюджета;
 - средств местного бюджета;
 - средств родителей.
- 5.2 Сбор и учет денежных средств на питание осуществляют классные руководители и сдают их заведующему производством согласно ведомости до 10 числа каждого месяца.
- 5.3 Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за обеды устанавливается Советом школы, на основании приказа управления образования
- 5.4 На основании распоряжения главы МО п. Добрятино учащиеся, находящиеся в трудных жизненных обстоятельствах могут быть освобождены от платы за питание. Питание данной категории детей осуществляется за счет средств местного бюджета.

6. Организация поставок продуктов питания в столовую школы.

- 6.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками, с которыми заключены договоры на поставку продуктов.
- 6.2. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.

6.3. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная в учебно-производственном участке и учитываемая по сформированной общеобразовательным учебным заведением себестоимости.

7. Контроль за организацией питания учащихся.

7.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

7.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет зав. производством и медсестра с отметкой в бракеражном журнале.

7.3. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, заведующего производством.