

Принято
педагогическим советом школы
(протокол № 1 от 29.08.2014 г.)
Введено в действие приказом по
школе от 30.08.2014 г. № 01-16/602
Директор МБОУ – СОШ № 2
_____ Е.Д. Чернявская

**Положение
о порядке организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения -
средней общеобразовательной школы № 2**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ - СОШ № 2 (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на заседании педагогического совета школы, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора школы.
- 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья учащихся, создания комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы.
- 1.4. Положение об организации питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.

2. Основные задачи

- 2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания

- 3.1. Организация питания является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок), соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - 3.2.1. Соответствие числа посадочных мест в столовой установленным нормам;
 - 3.2.2. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - 3.2.3. Наличие в пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
 - 3.2.4. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 3.2.5. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - 3.2.6. Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - 3.3.1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 3.3.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - 3.3.3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 3.3.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 3.3.5. Ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые блюда.
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся с учетом организации питания с родительской доплатой.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим

питанием учащихся, санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

- 3.6. Режим питания в школе определяет СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования 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.
- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли» в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания и полуфабрикатов поставленных МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли».
- 3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца и справку об отсутствии судимости.
- 3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли».
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли», выдача санитарно-эпидемиологических заключений и 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 горячие 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

- 4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей (законных представителей) и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.
- 4.2. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака, а для учащихся, обучающихся по ФГОС, двухразовое питание (завтрак и обед).
- 4.3. Ежедневное меню рационов питания согласовывается директором школы.
- 4.4. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.
- 4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной рабочей недели.
- 4.6. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на трех переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.7. Дежурный администратор по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение личной гигиены учащимися перед едой.
- 4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.9. 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 питания, повара. 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).
- 4.10. Ответственное лицо за организацию питания в школе:
 - Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с медицинской сестрой осуществляет

контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;

- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации питания

- 5.1. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ «Централизованная бухгалтерия № 1».
- 5.2. Текущий контроль организации питания учащихся в школе осуществляет медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. Документация

- 6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:
 - 6.1.1. Положение об организации питания учащихся;
 - 6.1.2. Приказ директора школы о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
 - 6.1.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания;
 - 6.1.4. График питания учащихся;
 - 6.1.5. Списки по учету питающихся;
 - 6.1.6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение вступает в силу с 1 сентября 2014 года.
- 7.2. Текст настоящего Положения размещается на официальном сайте школы в сети Интернет.