

Принято педагогическим советом
Протокол № 2 от 29.09.2014 г.

Утверждаю:
Директор школы Ю.А. Бакаева



ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания учащихся в
МОБУ "Рыбкинская средняя общеобразовательная школа"»

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания обучающихся образовательное учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «О введении в действие Санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 «О введении в действие санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 N 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02», СанПиН 2.4.2.2821-10.

2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении

- 2.1. Образовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
- 2.2. Питание в образовательном учреждении организовано за счет муниципальных средств и может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.
- 2.3. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.
- 2.4. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.
- 2.5. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет ОУ, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».
- 2.6. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 2.9. Примерное меню разрабатывается технологом организации общественного питания, согласовывается с руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, утверждается руководителем организации общественного питания
- 2.11. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов.
- 2.12. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах.

Продолжительность перемен не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.13. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3. Порядок установления бесплатного питания обучающихся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается всем учащимся 1-11 классов.

3.2. Бесплатное питание для обучающихся образовательных учреждений организуется за счет муниципальных средств.

3.3. Приказом руководителя образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания обучающихся, в обязанности которого входит ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.4. Образовательное учреждение обеспечивает организацию бесплатного питания обучающихся в период учебного процесса по очной форме обучения.

3.5. В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок реализации профилактических мер при организации питания обучающихся

- 4.1. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, образовательное учреждение обеспечивает:
- наличие в организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнения требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
 - должное санитарное состояние источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
 - организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
 - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по

программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.2. Образовательное учреждение несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой могут входить: представитель администрации школы, члены родительского комитета.

Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.