

ПРИНЯТО

решением педагогического совета

БОУ КМР ВО «Талицкая СОШ»

(протокол №8 от 29.08.2012 г.)

*Переутверждено
пр. 11 с. 29.08.2010*

УТВЕРЖДЕНО:

*Принято
пр. 11 с. 29.08.2010
пр. 11 с. 29.08.2010
пр. 11 с. 29.08.2010*

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся и работников
в бюджетном образовательном учреждении
Кирилловского муниципального района Вологодской области
«Талицкая средняя общеобразовательная школа»

1 часть. Питание обучающихся.

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом ОУ (либо утверждается Советом ОУ) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Цели и задачи организации питания:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, об организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе. Классные готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания обучающихся в школьной столовой.

3.5. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой

формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых 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.

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

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.12. На поставку продуктов питания заключаются договоры непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.14. При организации питания обучающихся используется сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о 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.

3.15. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.16. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия образовательного учреждения.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей), бюджетных средств. Предоставление горячего питания за родительскую плату в образовательном учреждении производится на добровольной основе.

4.2. Обучающимся 1-11 классов из многодетных семей, малообеспеченных семей предоставляется бесплатное питание в рамках средств выделяемых из муниципального бюджета, предусмотренных на государственную поддержку по удешевлению питания обучающихся в соответствии с законодательством. При этом при необходимости

родители (законные представители) в установленном порядке вносят доплату за указанное питание.

4.3. Директор образовательного учреждения издает приказ о предоставлении бесплатного питания обучающимся, в размере денежных средств, выделенных на обеспечение бесплатного питания.

4.4. Классные руководители ведут ежедневный учет обучающихся, получивших бесплатное питание по классам образовательного учреждения.

4.5. Ответственность за обеспечение горячим питанием обучающихся на бесплатной основе несет руководитель образовательного учреждения.

4.6. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам). В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. В ОУ режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.9. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 личную гигиену обучающихся перед едой.

4.10. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заведующего хозяйством. 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).

4.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.13. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся до начала занятий ежедневно;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет финансовое управление.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия образовательного учреждения.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета ОУ.

2 часть. Питание работников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания работников БОУ КМР ВО «Талицкая СОШ» (далее - "Положение") разработано в целях организации полноценного горячего питания работников, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы;
- Правилами внутреннего трудового распорядка работников БОУ КМР ВО «Талицкая средняя общеобразовательная школа»
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ РАБОТНИКОВ В ШКОЛЕ.

2.1. В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

2.2. Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перерыв).

2.3. Администрация образовательного учреждения организует в пищеблоке дежурство учителей. Дежурный учитель осуществляет проверку технологии приготовления пищи (снятие пробы) и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.