

Согласовано с Управляющим
Советом ГБОУ СОШ «ОЦ»
п.г.т. Рошинский

Председатель УС

Тай
Протокол № 1 от 24.08 2015 г.

Рассмотрено на
педагогическом совете
ГБОУ СОШ «ОЦ»
п.г.т. Рошинский
Протокол
№ 2 от 14.09 2015 г.

Утверждаю:
Директор ГБОУ СОШ «ОЦ»
п.г.т. Рошинский
О.И. Рубина
«16» сентября 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе
«Образовательный центр» п.г.т. Рошинский
муниципального района Волжский Самарской области.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1. Общие положения.

1.1 Действие настоящего Положения распространяется на государственное бюджетное общеобразовательное учреждение среднюю общеобразовательную школу пос. Просвет и устанавливает порядок питания обучающихся.

1.2 Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются:

- максимальный охват горячим питанием обучающихся;
- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- гарантирование качества и безопасности питания ,пищевых продуктов , используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания в школе.

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»

2.2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей) .

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака, а для обучающихся 1-х, 5-х классов двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

2.6. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет. Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с руководителем общеобразовательного учреждения.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания в школе.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических

работников и администраторов.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, согласно списка и журнала посещаемости.

3.7. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- 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, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Документация.

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.