

Локальный нормативный акт

«Положение об организации
горячего питания в МОБУ
«СОШ № 23»

«Принято»:
на заседании педагогического совета
МОБУ «СОШ №23»
Протокол № 1
от «29» 08 20 16 г.

«Утверждаю»:
Директор МОБУ «СОШ №23»
Булгакова Т.Е.
Приказ № 115
от «30» 08 20 16 г.



Согласовано с учетом мнения родителей
обучающихся.

Протокол заседания Общешкольного
родительского комитета № 1
от «13» 09 20 16 г.

Положение об организации горячего питания в МОБУ «СОШ № 23»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания в МОБУ «СОШ №23» (далее – «Положение») 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

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Уставом муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 23».

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.

1.6. 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. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе являются:

- 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.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы. Питание осуществляется через столовую школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (обеденный зал – 200 мест) соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиНами 2.4.2.2821-10, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №189 от 29.12.2010 года.

Отпуск обучающимся питания в столовой Школы осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня на обед предусматривается три перемены. Буфетная продукция реализуется по окончании 4-го урока после принятия обучающимися горячего питания.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Горячее питание в школе организуют предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов на основании договора.

3.10. Классные руководители совместно с социальным педагогом разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.11. Разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители, привлекая фельдшера школы.

3.12. Директор школы создает комиссию по контролю за горячим питанием обучающихся (школьная общественная контрольная комиссия). По итогам проверок пишется справка.

3.13. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора из числа педагогических работников Школы на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание обучающихся школы организуется за счет средств родителей с учетом компенсационных выплат на питание школьников из бюджета муниципального образования «город Оренбург» и дотации из бюджета Оренбургской области всем обучающимся 2-11 классов в течение шести дней в неделю, обучающимся первых классов – пяти дней в неделю.

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

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

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

4.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- осуществляет контроль над посещением столовой;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам;
- несет персональную ответственность за организацию питания.

4.6. Работники кухни:

- ежедневно принимает от дежурного учителя заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.7. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за обучающимися класса - индивидуальные места за столами.

4.8. В установленное по графику время посещения столовой обучающиеся по классам вместе с классным руководителем, учителями - предметниками организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.9. После окончания приема пищи обучающиеся вместе с классным руководителем, учителями - предметниками и дежурными по столовой убирают за собой использованную посуду, затем выходят из зала.

4.10. Бесплатное питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрацией Школы совместно с родительским комитетом осуществляется на основании заявлений родителей (законных представителей) и реализуется по талонам, выдаваемым Центром социального обслуживания населения, согласно установленному графику школ города Оренбурга. Списки детей корректируются по мере необходимости.

Родители (законные представители) обучающихся, подавшие заявление и соответствующий пакет документов, необходимых в соответствии с нормативными правовыми актами для предоставления муниципальной услуги «БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ», несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания.

Списки обучающихся, обеспечиваемых бесплатным питанием, рассматриваются на заседаниях общешкольного родительского комитета и утверждаются приказом директора Школы.

4.11. Ответственность за организацию питания в Школе несет директор.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами, управлением образования администрации г.Оренбурга, родительской общественностью, фельдшером школы.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера школы, ответственного за организацию горячего питания, директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

В школе создается также школьная общественная контрольная комиссия. Результаты проверок оформляются протоколами. Состав комиссии утверждается приказом директора.

5.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой школы, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.