

МБОУ СОШ №5 с. Иглино

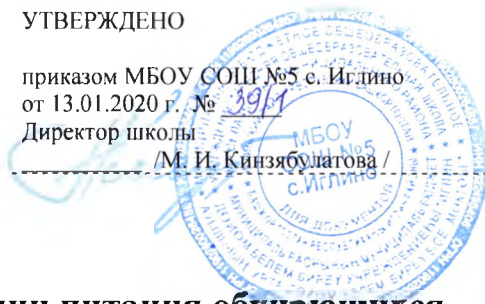
СОГЛАСОВАНО
Протокол Педагогического совета
От 13.01.2020 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ СОШ №5 с. Иглино
от 13.01.2020 г. № 39/1
Директор школы

СОГЛАСОВАНО
Протокол общешкольного родительского собрания
от 13.01.2020 г.

/М. И. Кинзябулатова /



Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №5 с. Иглино (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ СОШ №5 с. Иглино (далее – Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения 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-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 г. №196 «Об утверждении типового положения об общеобразовательном учреждении»;
- Приказом Министерства образования РК от 18.08.2010г. № 1167 «По организации питания обучающихся 1-4 классов в 2010 году»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

– СанПиН 2.4.2.1178-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

– Законом Республики Башкортостан от 1 июля 2013 года № 696-з «Об образовании в Республике Башкортостан»;

– Уставом и локальными нормативными актами Учреждения.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении. Положение размещается в общедоступном месте на информационных стендах Учреждения и на официальном сайте Учреждения в сети Интернет.

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

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 утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении является:

- 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;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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.

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

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 должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21- дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- 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. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку питания заключаются договоры (контракты) непосредственно Учреждением, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материальную и техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечить поставку продукции соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственной сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов (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 Учреждении осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении

4.1. Питание обучающихся организуется на основе родительской оплаты (за счет родительских средств) и на основе бюджетных средств, выделяемых на основании документов, подтверждающих социальный статус семьи, претендующей на получение льготы (малоимущая многодетная семья).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на перемену после 2 урока. Продолжительность обеденного перерыва – 15 минут.

4.5. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение обучающихся классным руководителем, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги

обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации питания в Учреждении

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет МКУ «Отдел образования администрации» муниципального района Иглинский район Республики Башкортостан.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания уполномоченные члены родительского комитета, специально созданная комиссия по контролю качества горячего питания.

5.4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.