

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол №1
от 28.08.2020 г.

Утверждаю
Директор МОУ «ООШ с.Канаевка
им. С.П.Жаркова»
О.А.Сантаева
Приказ №57 от 28.08.2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания
в МОУ «ООШ с.Канаевка им. С.П.Жаркова
Ивантеевского района Саратовской области»

1. Общие положения.

Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа с.Канаевка им. С.П.Жаркова Ивантеевского района Саратовской области» (далее – Положение), разработано с целью укрепления здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

Положение разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации", Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ СанПин 2.4.2.28.21-10, а так же Устава школы.

Основными задачами организации питания детей 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.

2. Общие принципы организации питания в школе.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.28.21-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или дотационной основе.

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. Для обучающихся, находящихся в группе продленного дня, предусматривается обед, полдник .

2.5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа Ивантеевского района, имеющие соответствующую материально-техническую базу.

2.6. Питание в школе организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны

соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН.

2.7 Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа работников школы на текущий учебный год.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. Порядок организации питания школьников.

3.1. Столовая школы осуществляет деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

3.4. Контроль за качеством питания обучающихся в школе осуществляет бракеражная комиссия и родительский комитет.

3.5. Комиссия:

3.5.1. разрабатывает график группового посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;

3.5.2. утверждает списки обучающихся из малообеспеченных семей.

3.6. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4. 7. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню.

4. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.

4.1. Обеспечение учащихся здоровым питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, способствующего укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

4.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

4.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания. Формирование у детей культуры правильного питания.

4.5. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий (дети из многодетных семей; дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети-инвалиды, дети из малоимущих семей).

4.6. Обеспечение бесплатным горячим питанием учащихся с 1 по 4 класс.

5. Заключительные положения

5.1. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на дотационной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

5.2. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

5.3. Классным руководителям необходимо подавать заявку на питание заранее об отсутствующих обучающихся.

5.4. Ответственный за питание:

- контролирует количество фактически присутствующих питающихся обучающихся в школе сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов в день кормления;

- не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся в последующие дни;

- своевременно с медсестрой ФАПа осуществляет контроль за соблюдением графика по школе отпуска питания обучающихся согласно режиму учебных занятий;

4.5.5. принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества пищи;

4.5.6. ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом.

4.5.7. Готовит пакет документов по школе для организации дотационного питания обучающихся.

4.6. Администрация школы осуществляет контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении.

