

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 с. Бакалы муниципального района Бакалинский район Республики Башкортостан

ПРИНЯТО

На заседании Совета школы
Протокол № 2 от 15.01.14.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Фархатова Т.А.
Приказ № 8 от 15.01.14.



Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения.

1.1 В соответствии с санитарными нормами и правилами СанПиНа 2.4.2.2821-10, в целях социальной защиты в школе организуется горячее питание учащихся. Настоящее положение определяет основные организационные принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов. Данный документ устанавливает требования к организации питания учащихся школы и содержит требования к санитарно-техническому обеспечению, размещению объектов.

1.2. Настоящее Положение составлено на основании ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом МОБУ СОШ №1 с. Бакалы

1.3. Основными задачами при организации питания школьников в МОБУ СОШ №1 являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение и профилактика среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности;
- профилактика питьевого режима;
- улучшение условий труда персонала пищеблока.

2. Основные организационные принципы питания учащихся.

2.1. Учащиеся обучаются в трех корпусах школы. Для питания учащихся в школе имеется пищеблок, обеденный зал. В обеденном зале имеется 140 посадочных мест. Время пользования обеденным залом для каждого класса устанавливается в начале учебного года и корректируется в зависимости от расписания уроков, категорий питающихся и количества обучающихся. График питания учащихся утверждается директором школы и вывешивается в уголке повара в столовой и на информационном стенде. Для соблюдения правил личной гигиены учащихся и установлены краны с холодной водой, отдельные туалеты с центральной канализацией.

2.2. Для учащихся первых и вторых классов организовано трехразовое горячее питание (140 чел., -9.15- завтрак, 12.30 – обед, 16.00- полдник). Для учащихся 4-11 классов организовано одноразовое горячее питание (обед), распределенное на четыре перемены, длительностью по 15-20 мин

Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание через буфет, находящийся в здании интерната. Ассортимент буфетной продукции поставляется из

сторонней организации в достаточном количестве в условиях свободного выбора, рекомендован правилами СанПиНа, утвержден директором и согласован с органами, уполномоченными осуществлять Госсанэпидемнадзор. Работа буфета организована в течении всего учебного дня.

2.3.Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурным учащимися по графику, утвержденному директором школы, с 5 по 11 класс. Дежурные учащиеся накрывают столы: ставят тарелки, ложки, хлеб, напитки по списку на класс за закрепленными радами, следят за порядком в обеденном зале.

2.4.Классные руководители сопровождают учащихся для питания в столовую по графику, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи , обеспечивают порядок во время приема пищи, осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью и учитывают количество питающихся в журнале учета, находящегося у старшего повара в столовой., личной подписью, дают заявку на питание на следующий день не позднее 9:00 утра, несут ответственность за питание детей из малообеспеченных и многодетных семей, организуют просветительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правилах и этике приёма пищи.

2.5.Для повседневного контроля за организацией питания учащихся , бракеража пищи директором школы назначается ответственные – заместитель по воспитательной работе. заместитель директора по АХР, медсестра, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.. Приказом директора в начале учебного года создается бракеражная комиссия из числа работников школы, которая осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления пищи, следит за своевременным обеспечением и хранением продуктов питания, за своевременным техническим обслуживанием оборудования пищеблока , решает возникающие проблемы .Результаты проверок заносятся в журнал административных проверок, находящийся в столовой.

2.6.Для обеспечения обучающихся здоровым питанием разработан рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов на определенный отрезок времени. На основании сформированного рациона питания разработано 24- х дневное меню горячих школьных обедов, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности. Питание учащихся соответствует принципам сбалансированного питания. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд, масса выхода готового блюда, указана энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объеме блюд и названия кулинарных изделий.

Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на неделю, исходя из которого составляется меню-требование на каждый день накануне, в котором содержатся количественные данные о рецептуре блюд с соблюдением требований санитарных правил по массе порций, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и утверждается директором школы не позднее 9:00 утра. Кладовщик выдает продукты по меню-требованию старшему повара накануне.

2.7.Обеспечение пищевыми продуктами и продовольственным сырьем осуществляется кладовщиком при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Прием продовольственного сырья и продуктов осуществляется по соответствующим документам (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, в соответствии с законодательством РФ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться до окончания использования продукции.

В питании учащихся разрешается использовать продукцию, выращенную на пришкольном участке, прошедшую лабораторно-инструментальное обследование, подтверждающее ее качество.

Сведения о пищевых продуктах и режим хранения ведутся в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Для хранения пищевых продуктов используется отдельное помещение, оборудованное стеллажами, холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, овощехранилище.

Доставка продуктов питания осуществляется с помощью школьного автобуса, имеющего санитарный паспорт на транспорт.

2.8. К обеспечению продуктами питания и сырьем для обучающихся в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3. Порядок оплаты за питание учащихся.

3.1. Питание в школе организовано за счет средств долевого финансирования, состоящего из:

- средств местного бюджета 1,10 на молоко ;

- средств родителей (законных представителей) ;

- Средств за питание детей из малообеспеченных и многодетных семей ;

Средства, поступающие от родителей , направляются на повышение качества питания, увеличение калорийности и разнообразия горячего питания их детей. Плата за питание учащихся устанавливается исходя из расчета бухгалтерского учета по меню-требованию. Сбор денежных средств за питание учащихся осуществляют классные руководители под подпись учащегося или родителей (законных представителей), с учетом питающихся по журналу посещения столовой и сдают кладовщику школы.

Учет и расход поступающих родительских, бюджетных, внебюджетных средств возлагается на кладовщика, бухгалтерию ОО, директора школы.

3.2 Стоимость цены на питание учащихся определяется исходя из стоимости продуктов питания, сырья , полуфабрикатов, приобретаемых по договорам. Цены на продукты питания в счет-фактуре определяются исходя из прайс-листа на средние потребительские цены по РБ по РОССТАТУ.

4. Взаимодействие и документация.

4.1. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащимися горячим питанием и назначает ответственных лиц, которые направляют свою работу на реализацию профилактических мероприятий направленных на охрану здоровья учащихся.

4.2. К работе в пищеблоке и допускаются лица , имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр в порядке установленном Минздравсоцразвития России. Необходимость профессиональной подготовки кадров осуществляется в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

4.3. Для учащихся школы, родителей (законных представителей) организовывать лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, направленные на формирование навыков и культуры здорового питания. Этике приема пищи , профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.4. В обеденном зале размещен уголок потребителя, где находится вся информация о режиме работы столовой , книга жалоб и предложений.

4.5. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 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) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.

- 6) Табель по учету питающихся.

- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.