

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

ПРИНЯТО
На заседании Совета школы
Протокол № 1 от 11.01.14.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Фирвазов Г.А.
Приказ № 8 от 15.01.14.



Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения.

1.1 В соответствии с Типовыми Положениями об образовательном учреждении, санитарными нормами и правилами СанПиН 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», Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19 марта 2001 г. N 196 с изменениями и дополнениями от 23 декабря 2002 г., 1 февраля, 30 декабря 2005 г., 20 июля 2007 г., 18 августа 2008 г., 10 марта 2009 г., 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 Госсанэпиднадзор. Работа буфета организована в течение всего учебного дня.

2.3. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется поварами. Они ставят тарелки, ложки, хлеб, напитки по списку на класс за закрепленными рядами, следят за порядком в обеденном зале.

2.4. Классные руководители сопровождают учащихся 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 просветительскую 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 назначаются ответственные – заместитель по воспитательной работе, заместитель директора по АХЧ, 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 щадящего 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 республиканского бюджета ;
- 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.

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 размешен 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) График питания обучающихся.
- 4) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

