

Утверждено:
Директором КСОШ № 1
С.Е. Григорян



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» Красногвардейского района Оренбургской области

I Общие положения

Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» Красногвардейского района Оренбургской области, определяет отношения между образовательным учреждением, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» являются создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организационные принципы питания

- 2.1. Питание в муниципальном общеобразовательном учреждении «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» организуется за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей).
- 2.2. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» осуществляется силами общеобразовательного учреждения – специально закрепленным штатом.

III Порядок взаимодействия поставщиков продуктов питания и МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1»

- 3.1. Поставка продуктов питания осуществляется на основе договоров с поставщиками продуктов питания.
- 3.2. Основными условиями при определении поставщика продуктов питания являются:
- наличие санитарно – эпидемического заключения о соответствии условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;
 - организация доставки продуктов, необходимых осуществления питания учащихся, в столовую общеобразовательного учреждения за счет средств поставщика;
 - широкий ассортимент и гарантированное качество продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5. 2409-08;
 - наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания и договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозке продуктов питания.
- Муниципальное общеобразовательное учреждение может заключить с поставщиком договор на оказание услуг по организации питания учащихся за счет средств родителей (законных представителей).

Координацию работы по организации питания в МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» осуществляет отдел образования администрации района.

Контроль за организацией питания в МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1», своевременным финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляет отдел образования администрации района, в соответствии с настоящим Положением.

Контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения.

IV Организация питания

МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1»

4.1. В общеобразовательном учреждении МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильником, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- обеспечение за счет средств МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;
- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения – в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- профессиональное образование и опыт работы (в течение последних трех лет) в обеспечении учащихся рациональном сбалансированном питанием;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей, в т.ч. имеющих право на питание за счет бюджетных средств и т.д.).

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещение столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник школы. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование столовой школы как структурного подразделения муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- примерных циклических двухнедельных меню, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.5. В компетенцию руководителя МОУ «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа № 1» по организации столовой школы (как структурного подразделения) входит:

- комплектование столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой.

4.6. Ответственность за функционирование столовой школы (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.