

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Специальная школа №106»

Принято на
Педагогическом совете
Протокол № 1
от 30. 08. 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ
«Специальная школа №106»
И.Г. Аглиуллина
Приказ № 182 от 01. 09.2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания

Новокузнецкий городской округ, 2017 г.

Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся (далее – Положение) в МКОУ «Специальная школа №106» (далее – Учреждение) разработано на основании:

- Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников»;
- Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»;
- решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200;
- требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся;
- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе, предоставляемого на льготной основе;
- документацию Учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на заседании педагогического совета и утверждается приказом директора Учреждения.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания Учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в Учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет компенсационных выплат из муниципального бюджета.

2.5. Для обучающихся Учреждения предусматривается организация двухразового питания: завтрака, обеда, обеспечение витаминизированными и кисломолочными напитками.

2.6. Питание в Учреждении организуется на основе примерного цикличного 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.8. За организацию горячего питания в школе отвечает бракеражная комиссия, которая назначается приказом директора Учреждения на текущий учебный год.

2.9. Директор Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

3. Порядок организации питания

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается приказом директора Учреждения.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному приказом директора Учреждения. Классные руководители обязаны уведомить администрацию Учреждения о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2-3 суток.

3.4. Часы приема пищи устанавливается в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом директора Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается пять перемен (три по десять и две по двадцать минут). Отпуск питания (завтраки, обеды, витаминизированные и кисломолочные напитки) обучающимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи. В график питания обучающихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи.

Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогического и административного персонала.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская (диетическая) сестра (по согласованию), повар и другие лица по усмотрению администрации Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет технолог МБУ «Комбината питания», который по результатам проверки составляет акт.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе, ежедневно своевременно (не позднее 08.45.) предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве присутствующих на занятиях обучающихся.

3.7. Педагогические работники (классные руководители) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным приказом директора Учреждения, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи, распитии витаминизированных и кисломолочных напитков.

3.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении, назначенный приказом директора:

- осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;

- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- совместно с медицинской сестрой (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;

- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

4. Документация Учреждения.

В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Приказ об организации горячего питания.
- Положение об организации горячего питания обучающихся.
- Приказ о создании бракеражной комиссии по контролю за расходом
- Положение о бракеражной комиссии.
- Приказ о постановке обучающихся на горячее питание.
- Раздел в общешкольном плане работы и план работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.

- Журнал «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Журнал «Температурный режим холодильного оборудования».
- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».
- Журнал калорийности.
- Журнал здоровья.
- Ведомость контроля за рациональным питанием.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.

Пронумеровано, прошито
и скреплено печатью

5 (пять)

Директор школы *И.И. Аглиуллина* И.И. Аглиуллина

