

Рассмотрено
на заседании Совета учреждения
протокол № 1 от 25.09.2017 г.

Утверждено
Директор МБОУ Ширинская
ОШ №17
О.В. Лобкова
Приказ № 190.1 от 25.09.2017 г.

Положение об организации питания обучающихся и воспитанников

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания учащихся МБОУ Ширинская ОШ №17 (далее ОУ) разработано с целью укрепления здоровья учеников.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность общеобразовательного учреждения в вопросах организации питания.
- 1.3. Деятельность общеобразовательного учреждения в вопросах питания регламентируется следующими правовыми документами:
 - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 - ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (с последующими изменениями и дополнениями);
 - СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Цели и задачи.

- 2.1. Организация доступного качественного питания в школе;
- 2.2. Охват учащихся горячим питанием в школе.

3. Организация питания.

- 3.1. Питание учащихся осуществляется в школьном буфете.
- 3.2. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, в соответствии с которыми в школе организовано горячее питание для всех обучающихся.
- 3.3. Услуги по организации питания учащихся и воспитанников оказывает Поставщик, с которым заключен контракт на оказание услуг по организации горячего питания.
- 3.4. Питание предоставляется
 - всем обучающимся 1-4 классов, воспитанникам ГКП в пределах средств, выделяемых из бюджетов различного уровня;
 - всем обучающимся по их желанию за счет родительской платы.
- 3.5. Стоимость питания в школе за счет родительской платы устанавливается Поставщиком по согласованию с администрацией школы и с учетом мнения родителей.
- 3.6. Буфет школы работает в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.
- 3.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий и графиком посещения буфета. Ежедневное меню учащихся утверждается директором школы.
- 3.8. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение буфета. Классные руководители и (или) сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, общественный порядок и содействуют в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4. Порядок учета расходования денежных средств от пожертвований родителей обучающихся

- 4.1. Классные руководители занимаются сбором пожертвований денежных средств от родителей на питание обучающихся согласно поданных заявок и журнала приема денежных средств.
- 4.2. Обучающиеся 5-9 классов самостоятельно могут передавать денежные средства работнику буфета в размере установленной стоимости порции горячего питания.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в школе.

- 5.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использованием продуктов, обогащенных комплексом витаминов.
- 5.2. Переоснащение школьного буфета производится при наличии денежных средств.
- 5.3. Для формирования у детей навыков здорового образа жизни администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе;
- 5.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

6. Контроль за организацией школьного питания.

- 6.1. Контроль за организацией питания ведется директором школы (либо лицом его замещающим) и завхозом школы, ответственным за питание.
- 6.2. Представители Совета Учреждения школы имеют право с разрешения администрации школы посещать буфет с целью ознакомления и контроля за качеством приготовленных блюд, организацией работы буфета, порционными нормами.
- 6.3. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется администрацией школы, завхозом, ответственным за организацию питания, и представителями Роспотребнадзора;
- 6.4. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательное учреждение, осуществляет управление образования АМО Ширинский район.

7. Принципы организации питания

- 7.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 7.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (буфет).
- 7.3. В буфете постоянно должны находиться:
 - Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Копии примерного 10-дневного меню;
 - Ежедневные меню, утвержденные директором школы;
 - Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
 - Книга отзывов и предложений;
 - Копии протоколов лабораторных исследований продукции, поставляемой в буфет.
- 7.4. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется работником учреждения, поставляющего горячее питание, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

8. Обязанности школы

Образовательное учреждение обязано:

- 8.1. Обеспечивать условия бесперебойной работы школьного буфета;
- 8.2. Осуществлять электро-, теплоснабжение;
- 8.3. Организовывать охрану помещения во внеурочное время в общем режиме;
- 8.4. Утверждать график работы буфета;
- 8.5. Проводить разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания;
- 8.6. Постоянно осуществлять контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания;
- 8.7. Обеспечивает своевременный сбор и вывоз мусора.