



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОРНОСТАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Ленина, дом 3, с. Горностаевка, Ленинский
район Республика Крым, 298241, тел\факс
(36557)64-7-85, e-mail:
gornostaevskaya.shkola@yandex.ru

Рассмотрено
на педсовете, протокол №1
от 26.01.2015 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
Горностаевская СОШ
Максурова И.А.
приказ от 26.01.2015 № 17

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
"Горностаевская средняя общеобразовательная школа"
Ленинского района Республики Крым**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ Горностаевская СОШ (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ Горностаевская СОШ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ Горностаевская СОШ и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41)
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

- Устав МБОУ Горностаевская СОШ.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ Горностаевская СОШ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ Горностаевская СОШ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором МБОУ Горностаевская СОШ.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ Горностаевская СОШ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); • книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация МБОУ Горностаевская СОШ совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ Горностаевская СОШ обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в МБОУ Горностаевская СОШ организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерные меню утверждаются директором МБОУ Горностаевская СОШ.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками (наименование предприятия)

3.9. На поставку и организацию питания заключается договор с (наименование предприятия). Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ Горностаевская СОШ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор МБОУ Горностаевская СОШ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора МБОУ Горностаевская СОШ из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

4.2. На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Постановления Администрации города (района) Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в МБОУ Горностаевская СОШ

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МБОУ Горностаевская СОШ по пяти и шестидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение № 3).

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы МБОУ Горностаевская СОШ в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по МБОУ Горностаевская СОШ обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе медицинской сестры, повара, директора МБОУ Горностаевская СОШ. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ Горностаевская СОШ. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.9. Ответственные за организацию питания в МБОУ Горностаевская СОШ проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ Горностаевская СОШ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в МБОУ Горностаевская СОШ осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в МБОУ Горностаевская СОШ

5.3. Состав комиссии по организации питания в МБОУ Горностаевская СОШ утверждается директором МБОУ Горностаевская СОШ в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в МБОУ Горностаевская СОШ по предложенной форме, утверждённой директором МБОУ Горностаевская СОШ.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в МБОУ Горностаевская СОШ.

