

Департамент образования
Мэрии г. Грозного



Директор

Я.Р. Сайдулаева/

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа № 5» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 5» г. Грозного)

ПОЛОЖЕНИЕ

№ _____

об экспертной комиссии МБОУ
«сош № 5» г. Грозного

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ «СОШ № 5»
г. ГРОЗНОГО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 5» г. Грозного (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 5» г. Грозного (далее - ОО), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

3. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 № 273-ФЗ от 29.12. 2012;

Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.2012г № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по

организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

Установлением Главного государственного санитарного...

Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального образования");

- Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утверждённые распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р;
- Уставом МБОУ «СОШ №5» г. Грозного.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и утверждается приказом руководителя ОО.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

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

1.8. Настоящее Положение определяет:

- основные задачи при организации питания школьников в ОО;
- общие принципы организации питания школьников в ОО;
- порядок организации питания в ОО;
- контроль организации питания;
- документацию по организации питания.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся ОО 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 социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 ОО.

3.2. Приказом руководителя ОО из числа работников ОО назначается ответственный за организацию питания в ОО на текущий учебный год.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 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.

3.4 Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Для обучающихся ОО предусматривается организация горячего питания на платной и бесплатной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

3.6. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.

3.7. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются горячим питанием (обед). Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 обязательно.

3.8. Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОО, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работу по поставкам продуктов питания в ОО, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.11. Руководитель ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. Питание обучающихся в ОО организуется в дни учебных занятий. Режим питания утверждается руководителем ОО и размещается в доступном для ознакомления месте.

- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем ОО.
- 4.3. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание.
- 4.4. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- 4.5. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется в указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.
- 4.6. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы ОО, шестидневной и пятидневной учебной недели.
- 4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии режимом учебных занятий, утверждаемым директором школы.
- 4.10. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.11. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.12. Ежедневно ответственный за питание принимает от классных руководителей заявление по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день; осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 4.13. Классные руководители начальной школы контролируют родительскую плату за питание обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в ОО в начале каждого учебного года приказом руководителя ОО создается Совет по питанию и утверждается план работы Совета.
- 5.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- Бракеражная комиссия создается на текущий финансовый год приказом руководителя ОО в составе медицинского работника, ответственного за организацию питания, зав. столовой.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

- 6.1. В ОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ руководителя о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций на него.
- Приказ руководителя, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.