

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №9 имени А.Гайдара» городского округа
г.Кизляр

ПРИНЯТО

на заседании пед.совета МКОУ СОШ
№9
протокол №2 от 9.11.2019года

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

 Е.А.Лещенко
Приказ № 138/1 от
«10» ноября 2018 г.

м. п.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания в МКОУ СОШ №9

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Положение о порядке организации питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №9 имени А.Гайдара» городского округа г.Кизляр (далее ОО) регулирует отношения между МКОУ СОШ №9 и родителями (законными представителями) обучающихся и воспитанников по вопросам организации питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся», статьей 34 п. 2 «Основные права обучающихся и меры их социальной поддержки и стимулирования», статьей 28 п. 15 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ от 29.12.2012 г., и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся и воспитанников.

Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
- порядок организации питания в ОО;

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОО

2.1. При организации питания ОО руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013 г. № 26, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. № 45.

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

• разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания).

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

2.4. Питание организуется за счет средств местного бюджета.

2.5. Для обучающихся ОО предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак), работа буфета.

2.6. Обслуживание питания детей в ОО осуществляется сотрудниками ОО. В ОО имеются помещения для питания обучающихся, к поставке продовольственных товаров для организации питания в ОО допускается предприятие ПШРП по договору в соответствии с ФЗ-44.

2.7. Питание в ОО организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - шеф-повар.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОО

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы ОО. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания ОО, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОО. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам.

3.4. График работы школьной столовой: (питание)

8.30	8.45	1а,1в
8.45	9.00	1г,1б

9.30	9.45	1д,2б
10.20	10.30	4а,4б
10.30	10.40	4в,4г
12.20	12.25	2а,2д
12.35	12.40	2в,2г
12.50	12.55	3а,3д
13.05	13.10	3в,3г
13.20	13.25	3д

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора ОО. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, состоящая из представителей коллектива и родителей. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания детей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей на бесплатной основе.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором ОО, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака.

3.9. Шеф-повар:

- готовит пакет документов для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образование г.Кизляра; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в Управлении образования и ПШРП;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию Управления образованием;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в ОО учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, 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.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ.

- 4.1. Обучающиеся, получающими начальное общее образование.
- 4.2. Питание за счет средств из местного бюджета детям.

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительским комитетом, педагогическим советом, медицинским работником.

5.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля МКОУ СОШ №9, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

- Положение об организации питания МКОУ СОШ №9
- Приказ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Приказ, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся и воспитанников.