

Муниципальное образовательное учреждение Кипчаковская средняя общеобразовательная школа муниципального образования – Кораблинский муниципальный район Рязанской области

Принято:
Педагогическим советом
Протокол № 5 от 11. 02.2016г.

Утверждено
приказом № 11 от 11. 02.2016г.

Директор школы



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся МОУ «Кипчаковская СШ»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МОУ «Кипчаковская СШ»(далее – образовательное учреждение), определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания обучающихся образовательное учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «О введении в действие Санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 «О введении в действие санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 N 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02», СанПиН 2.4.2.2821-10.

2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении

2.1. Образовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2.2. Питание в образовательном учреждении организовано за счет муниципальных средств и может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

2.3. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.

2.4. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.

2.5. Образовательное учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), для детей, посещающих группу продленного дня - трехразового (дополнительный полдник).

2.6. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.7. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.8. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.9. Примерное меню разрабатывается поваром школьной столовой совместно с медицинской сестрой и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.10. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

2.11. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.12. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменных. Продолжительность перемен не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.13. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.14. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

3. Порядок установления бесплатного питания обучающимся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается всем учащимся 1-11 классов.

3.2. Бесплатное питание (обеда) для обучающихся образовательных учреждений организуется за счет муниципальных средств.

3.3. Приказом руководителя образовательного учреждения ответственными за организацию бесплатного питания обучающихся назначаются классные руководители, в обязанности которых входит ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание,

3.4. Образовательное учреждение обеспечивает организацию бесплатного питания обучающихся в период учебного процесса по очной форме обучения.

3.5. В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении или отказа от предлагаемых обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок реализации профилактических мер при организации питания обучающихся

4.1. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, образовательное учреждение обеспечивает:

- наличие в организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.2. Образовательное учреждение несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой могут входить: повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет Управление образования и молодежной политики администрации муниципального образования –Кораблинский муниципальный район.