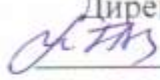


Принято на заседании
Управляющего Совета
Протокол № 1 от 04.09.2013г.

«Утверждаю»
Директор школы
 Вебер В.В.
Приказ № 136 от 14.09.2013г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Знаменская средняя общеобразовательная школа»
Орловского района Орловской области

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся (далее – Положение) в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Знаменская средняя общеобразовательная школа» Орловского района Орловской области (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Учреждения, с учетом мнения ученического органа самоуправления – Сената учащихся Учреждения (протокол № 1 от 06.09.2013) и общешкольного родительского комитета (протокол № 1 от 06.09.2013).

1.2. Основными задачами организации питания учащихся в Учреждении являются:

- создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.4. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2. Организационные принципы питания школьников

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся за счет средств бюджета.

2.3. Администрация Учреждения 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.

2.4. Для учащихся Учреждения предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак).

2.5. Учащиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

2.6. При организации питания Учреждение руководствуется требованиями санитарно-технического обеспечения организаций общественного питания СанПиН.

2.7. Организация питания осуществляется силами Учреждения – специально закрепленными штатами.

2.8. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе муниципального контракта на оказание услуг по поставке продуктов питания в Учреждение.

2.9. Закупка продуктов питания Учреждением осуществляется в

соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ (ред. от 31.12.2005) «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

2.10. Основными условиями при заключении муниципального контракта на оказание услуг по поставке продуктов питания в Учреждение являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся в столовую Учреждения за счет средств организации;
- широкий ассортимент и гарантированное качество продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН.

2.11. Координацию работы по организации питания в Учреждении осуществляют муниципальные органы управления образованием.

2.12. Контроль за организацией питания в Учреждении, своевременном его финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание школьников, осуществляют муниципальные органы управления образованием в соответствии с настоящим Положением.

2.13. Контроль за организацией питания учащихся в Учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель Учреждения.

4. Организация питания в Учреждении

4.1. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Учреждения.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

4.3. В Учреждении установлен график питания учащихся, утвержденный директором школы на каждый учебный год.

4.4. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

4.5. Организатор горячего питания совместно с классными руководителями проводит работу по распространению заявок на горячее питание среди учащихся всех классов.

4.6. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает дежурство учителей и учащихся в помещении столовой. Дежурные учителя и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Учреждения и бракеражная

комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения в составе представителя администрации, родительской общественности, медицинского работника. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек. При назначении комиссии наблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

4.8. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения общеобразовательного учреждения осуществляется при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

- примерных циклических недельных (десятидневных) меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, нормативно-технологической документации.

4.9. В компетенцию руководителя Учреждения по организации питания в Учреждении входит:

- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников.

4.10. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет заведующий производством школьной столовой.