

🥞 (Корнаева Т.Л.) 820T 01 09 2012

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ организации питания учащихся Масу БССКИ №7 им. А.С. Пушкина.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МАОУБ СОШ № 7, далее «Учреждении» в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г., иными действующими нормативными актамиАМС г. , регламентирующими организацию горячего питания и Владикавказа и других органов меры социальной поддержки школьников.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- продуктов. пищевых питания И безопасность гарантированное качество И используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.
- 1.4. Настоящее Положение согласовывается с Управляющем Советом и утверждается директором Учреждения.

2. Общие принципы организации питания

- 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 на платной или льготной основе.
- 2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде здорового питания. санитарно-гигиенических основ принципов консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 2.4. Для учащихся Учреждения предусматривается организация завтрака. а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте. установленном в соответствии с Сан-ПиН 2.4.2.2821-10.

- 2.5. При организации питания Учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.
- 2.6. Питание в Учреждении организовано на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов горячих обедов для учащихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН **2.4.2.2821-10**, «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 2.9. Организацию питания в Учреждении и ответственность за его организацию осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа административного персонала Учреждения на текущий учебный год.

3 Порядок организации питания

- 3.1. Питание в Учреждении осуществляется строго по заявкам , где указывается комплекс и количество учащихся на текущий день. Заявка для I смены подается не позднее чем в 9.00. .
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное дежурным администратором.
- 3.2. Отпуск учащимся питания осуществляется по классам (по утвержденному графику).
- 3.3. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.
- 3.4. Передвижение в столовой разрешается только шагом.
- 3.5. Дежурный по школе администратор, учитель и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания. Дежурный по школе учитель назначает 4 человек из класса для помощи работникам пищеблока. Школьники обеспечиваются фартуками, головными уборами и нарукавниками. Волосы у девочек гладко забраны и убраны под головной убор. Руки перед началом работы необходимо вымыть.
- 3.6. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся: І смена после 2,3- уроков, , ГПД 12.00 до 13.00.
- 3.7. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.
- 3.8. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.
- 3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения.

3.10. Каждая последняя суббота месяца - санитарный день (согласно распоряжению администрации). Особенности организации санитарного дня регламентируются приказом директора по Учреждению.

4. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

- 4.1. Питание на льготной (бесплатной) основе предоставляется по заявлению родителей на основании действующих нормативных актов РСО АЛАНИЯ, организаций, регламентирующих организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.
- 4.2. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора Учреждения с момента возникновения у учащегося права на получение бесплатного питания.
- 4.3. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.
- 4.4. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся отпуск обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, ведется табель учета.
- 4.5. Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию льготного питания.

5. Права и обязанности ответственного за организацию питания.

- 5.1. Ответственный за организацию горячено питания обязан:
- обеспечивать предоставление учащимся льготного (бесплатного) питания в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания учащихся;
- осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих завтраков;
- осуществлять контроль за качеством питания в столовой;
- проводить систематические мониторинги удовлетворенности субъектов образовательного процесса качеством организации питания в школе;
- своевременно информировать учащихся, педагогов, родителей (законных представителей) о системе горячего питания и изменениях в ней.
- 5.2. Ответственный за организацию горячено питания в рамках своей компетенции имеет право:
- давать обязательные для исполнения распоряжения работникам Учреждения;
- привлекать к дисциплинарной ответственности лиц, нарушающих данное Положение;