

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в школе

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с распоряжением главы городского округа город Воронеж от 04.12.2007г №821-р «Об утверждении положения об обеспечении питанием школьников в муниципальных бюджетных образовательных организациях городского округа город Воронеж (в ред. от 31.01.2013г)

I.2. Действие настоящего Положения определяет отношения между органами местного самоуправления, школой, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы питания учащихся в ОУ.

I.3. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

II.1. Питание в школе организуется в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.2. Питание в школе может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.3. Организация питания в школе осуществляется на договорной основе с организациями общественного питания (ООО «Индикат»);

2.4. При организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых и характеру организации производства. Питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям школьников.

2.5. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должны быть предусмотрены: - производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным);

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи – не менее 15 – 20 минут, порядок оформления заявок на питание и т.д.)

2.5. В школе приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащихся, в т.ч. получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник школы или ответственный за организацию питания. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

2.7. Вся вырабатываемая продукция должна соответствовать требованиям государственных и отраслевых стандартов, сборников рецептур блюд и других нормативных документов.

2.8. Питание учащихся школы должно быть организовано ежедневно, в течение всего учебного года. Учащиеся, посещающие группу продленного дня, должны питаться не менее 2-х раз в день.

2.9. Питание учащихся организуется на основании 7 – 10 дневных перспективных меню, разрабатываемых предприятиями и организациями общественного питания и утвержденными Управлением Роспотребнадзора по Воронежской с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд. Перспективное меню обязательно для исполнения.

2.10. Питание в школах организуется за счет родительской платы: полдники в ГПД и для учащихся 5-11 классов, не находящихся в списке льготных категорий (тубвиражные, малообеспеченные, спортсмены)

2.11. Бесплатное питание учащихся 1 – 11 классов организуется дифференцированно, в соответствии с распоряжением администрации городского округа город Воронеж от 31.01.2013 №79-р

2.12. Назначение и выплата дотации на питание производится в соответствии с постановлением администрации городского округа город Воронеж от 28.03.2012 №240.

III. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ И СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТНОСТИ.

III.1. Контроль работы школьной столовой, качества готовой пищи, соблюдения санитарных требований при изготовлении осуществляет: - директор школы - медицинский работник - ответственный за питание - допускается участие представителя Совета школы от родительского состава.

3.2. Бракераж готовой пищи осуществляется медицинским работником или ответственным за питание. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

3.3. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся возлагается на директора школы и руководителя предприятия, обслуживающего школу.

3.4. Ответственный за питанием проводит ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в школе. Ведет учет всех категорий питающихся.

3.5. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся и за соблюдение ими правил личной гигиены.

3.6. Директор школы следит за соблюдением школой требований законодательных и иных нормативно-правовых актов по вопросам в области организации питания, за укреплением материально-технической базы школьного питания.

3.7. Контроль сроков прохождения медицинского осмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, качества сырья, продуктов возлагается на медицинского работника школы.

3.8. В ОУ организуется работа буфетов на возмездной договорной основе.

3.9. Контроль организации питания в школе, своевременного финансирования, целевого использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляет учредитель образовательного учреждения.