

Принято на заседании педагогического
совета МКОУ СОШ с. Новолитовск
Протокол № 04 от 09 января 2014г.

УТВЕРЖДЕНО приказ МКОУ СОШ
с. Новолитовск от 10 января 2014г. №
09

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа» с. Новолитовск
Партизанского муниципального района

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ СОШ с. Новолитовск устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:

- 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 для приготовления блюд;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

3.7. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-требований, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Учреждения;

3.9. Цены производимой в столовой Учреждения продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную

квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10;

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой Учреждения, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет родительской оплаты и средств краевого бюджета;

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Учреждения и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара, зам.директора по воспитательной работе, дежурного учителя. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление;
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия МКУ «Управление образования».
- 5.4. Текущий контроль организации питания школьников в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» С. НОВОЛИТОВСК
ПАРТИЗАНСКОЕ О МУНИЦИПАЛЬНОЕ РАЙОНА

ПРИКАЗ

от 14 сентября 2020 года

№ 126а

О внесении изменений в «Положение об организации горячего питания обучающихся»

В целях приведения нормативных документов, регулирующих организацию питания обучающихся, в соответствие с действующим законодательством

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести следующие изменения и дополнения в «Положение об организации горячего питания обучающихся муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа" с.Новолитовск Партизанского муниципального района, утверждённое приказом МКОУ СОШ с.Новолитовск № 09 от 10.01.2014 (далее «Положение»):

п.3.п.п.3.6. «Положения» читать в следующей редакции: «Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений МР 2.4.0179-20». и.4. «Положения» добавить:

п.п.4.8, следующего содержания: «Еорячее питание предоставляется два раза в виде завтрака и обеда».

и.и.4.9. следующего содержания: «Бесплатным горячим питанием обеспечиваются следующие категории учащихся:

- учащиеся начальной школы с 1 по 4 классы включительно;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА НЕ ПОДТВЕРЖДЕНА.

ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

- учащиеся, относящиеся к одной из следующих категорий, при предоставлении

ПОДПИСЬ подтверждающих документов:

Общий статус подписи:

Подписи математически корректны, но нет полного доверия к одному или нескольким сертификатам подписи

Сертификат:

- дети с ограниченными возможностями здоровья;

09BB76B8987B97E566D32E9D8880A9189A992094

Владелец:

- дети, обучающиеся в общеобразовательных организациях, реализующих программу муниципального казенного общеобразовательного учреждения "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" С.НОВОЛИТОВСК ПАРТИЗАНСКОГО

- дети из малообеспеченных семей, РАЙОНА, с.Новолитовск, Приморский край, RU, prim.buh@mail.ru, 07624128358, 252402026200

Издатель:

- дети из многодетных семей;
Федеральное казначейство, Федеральное казначейство, RU, Москва, Большой
- инвалиды». Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 007710568760, г. Москва, uc_fk@roskazna.ru

Срок действия:

Действителен с: 02.07.2020 11:58:31 UTC+10

Действителен до: 02.10.2021 11:58:31 UTC+10

Дата и время создания ЭП:

06.09.2021 11:53:31 UTC+10

директор школы

Д.Г.Керимова