ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 28.08.2011 г.

ПРИНЯТО

С учетом мнения
общешкольного родительского комитета
Протокол № 1 от 27.08.2011 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОУ
Исаева Т.И.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

в МОБУ «Барабановская СОШ»

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.

1.3. Действие настоящего Положения 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. 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».

2.6. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом

исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.7. 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 технологом организации общественного питания, согласовывается с руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, утверждается руководителем организации общественного питания

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 переменах. 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.

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 назначается лаборант, в обязанности которого 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 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 аптек 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: представитель администрации школы, 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.