

«Согласовано»

«Утверждаю»

Педагогический совет

Протокол №1 от 31.08.2018г.

Директор МАОУ
«Александровская СОШ имени
Рощепкина В.Д.»

Т.В. Филиппова
Приказ №229 от 31.08.2018

**Положение
об организации питания обучающихся, воспитанников и работников МАОУ
«Александровская СОШ имени Рощепкина В.Д.»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников и работников МАОУ «Александровская СОШ имени Рощепкина В.Д.» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, воспитанников дошкольной группы, работников учреждения и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников, работников и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы
- Правилами внутреннего трудового распорядка работников МАОУ «Александровская СОШ имени Рощепкина В.Д.»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- 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, воспитанников и работников школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Управляющим Советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников и работников МАОУ «Александровская СОШ имени Рощепкина В.Д.» являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. Общие принципы организации питания.

3.1 Учреждение организует питание обучающихся, воспитанников и работников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно- гигиенических норм и правил.

3.2. Характеристика помещения столовой:

- мощность – 100 посадочных мест;
- технологическое оборудование: холодильники, электрическая плита, жарочный шкаф, эл. мясорубки, (техническое состояние которых соответствует установленным требованиям).
- помещения: пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, моечная, обеденный зал;
- обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- имеется водонагреватель.

3.3. Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным десятидневным меню.

3.4. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6 Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Ответственность за организацию питания несет назначенный приказом руководителя специальный ответственный.

3.8. В учреждении создается бракеражная комиссия, работа которых определяется Положением о бракеражной комиссии.

3.9. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

3.10. Администрация школы 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.

3.11. Примерное меню утверждается директором школы.

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. В школе организовано двухразовое горячее питание обучающихся.

4.2. Устанавливается следующий режим работы столовой и питания обучающихся:

РАСПИСАНИЕ

работы школьной столовой МАОУ «Александровская СОШ имени Рощепкина В.Д.»

1 смена

1 урок 8.30 – 9.10 перемена 10 минут

2 урок 9.20 – 10.00 перемена 20 минут

Питание в столовой:

3 урок 10.20 – 11.00 перемена 20 минут

4 урок 11.20 – 12.00 перемена 20 минут

Питание в столовой за счет средств родителей

5 урок 12.20 – 13.00 перемена 10 минут

6 урок 13.10 – 13.50 перемена 10 минут

7 урок 14.00 - 14.40

2 смена

1 урок 14.00 - 14.40 перемена 10 минут

2 урок 14.50 – 15.30 перемена 20 минут

Питание в столовой

3 урок 15.50 – 16.30 перемена 20 минут

4 урок 16.50 – 17.30 перемена 10 минут

5 урок 17.40 – 18.20 перемена 10 минут

6 урок 18.30 – 19.10 перемена 10 минут

7 урок 19.20- 20.00

4.3. Педагоги и классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся 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.

4.5. Для соблюдения питьевого режима используется питьевой фонтанчик.

5. Порядок организации питания работников.

5.1 В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются

правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

5.2 Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

6. Контроль организации питания.

7.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

7.2 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

7.3 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.4. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

7.5. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет руководитель образовательной организации.

8. Документация.

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.