


Рассмотрено.
на заседании педагогического совета

протокол № 1 от 30.05 2014 г

Утверждаю

Директор МКОУ «Одоевская средняя
общеобразовательная школа имени Героя
Советского Союза А.Д. Виноградова»
Д.И. Корочкин
199 «31» августа 2014 г



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение, касающееся организации в МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова», разработано на основе Закона РФ «Об образовании» (п.5 ст.51), где на образовательное учреждение возлагается обязанность предоставить помещение для питания обучающихся и воспитанников и создать необходимые условия для работы столовой, а также Постановления Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» и других нормативно-правовых документов.

1.2. Основными задачами организации питания детей в МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» 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. Организационные принципы питания

2.1. Питание в МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» организуется за счет средств бюджета (муниципальная социальная услуга по предоставлению питания) и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» осуществляется по договору с организацией, специализирующейся на предоставлении данного вида услуг.

III. Организация питания

3.1. Организация питания осуществляется при наличии:

— санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

— организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую за счет средств поставщиков;

3.2. Основными условиями при организации питания в МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» являются:

— организация горячего питания (завтрак, обед и полдник) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд (дополнительное питание) в достаточном ассортименте в течение учебного дня;

— широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

— наличие производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

— готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

— наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;

— обеспечение за счет средств организации общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

— организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

3.4. Контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заместитель директора по УР.

IV. Условия организации питания

4.1. В МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:

— наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

— наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

— разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей).

4.2. В МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» приказом директора определяется ответственный, осуществляющий контроль:

— за посещением столовой учащимися и организацией питания во время завтраков и обедов;

— за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

— за состояние информационных стендов в обеденном зале

— за своевременную подачу табелей посещения учащимися школьной столовой классными руководителями.

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Директор МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения возможно при наличии:

— положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;

— заключений надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

— примерных циклических 10 дневных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.7. Ответственность за функционирование школьной столовой МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова» в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор МКОУ «ОСОШ имени Героя Советского Союза А.Д. Виноградова».