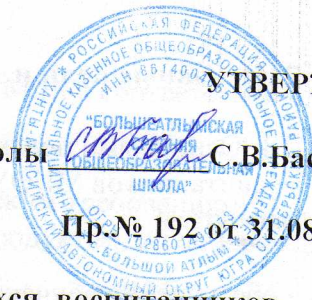


УТВЕРЖДАЮ

Директор школы *С.В. Басаргина* С.В. Басаргина

Пр. № 192 от 31.08.2013 г.



**Положение об организации питания обучающихся, воспитанников
МКОУ «Большеатлымская средняя общеобразовательная школа»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников МКОУ «Большеатлымская средняя общеобразовательная школа» (далее – Положение)

устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, воспитанников дошкольной группы и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с 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 МКОУ «Большеатлымская средняя общеобразовательная школа» 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.

3. Общие принципы организации питания.

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

3.2. Характеристика помещения столовой:

- площадь школьной составляет 255,9 кв.м. (т.ч. обеденный зал - 172,7, овощной цех - 17,6, мясо - рыбный цех - 13,2, моечная - 16,6, подсобные помещения - 35,8);
- 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 вытяжное работоспособное оборудование, водонагреватель.

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

3.4. Продукты питания доставляются в столовую ИП Зимин М.В. в соответствии с договором.

3.5. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

3.6. 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.

3.8 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.

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

3.10. В учреждении создается две бракеражные комиссии (школы и дошкольной группы), работа которых определяется Положением о бракеражной комиссии.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. В школе организовано двухразовое горячее питание обучающихся.

4.2. Устанавливается следующий режим работы столовой и питания обучающихся:

Начало работы – 7.30 часов

Завтрак - 10.30 - 10.50

Обед - 13.10 - 13.30

Окончание работы – 14.30 часов

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 бутилированная питьевая минеральная вода, доставляемая по договору ИП Зимин М.В.

5. Порядок организации питания воспитанников.

5.1. В школе организовано четырехразовое горячее питание для воспитанников дошкольной группы.

5.2. Устанавливается следующий режим питания воспитанников:

Завтрак – 9.15 - 9.30

Второй завтрак – 11.00 – 11.20

Обед – 12.10 – 12.30

Полдник – 15.20 – 15.40

5.3. Воспитатель и помощник воспитателя соблюдают режим питания, контролируют личную гигиену воспитанников.

6. Контроль организации питания.

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе приказом директора образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор образовательного учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- представитель Совета учреждения.

6.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

6.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседании Совета учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

6.6. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский персонал Бюджетного учреждения ХМАО-Югры «Октябрьская районная больница», ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета учреждения и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

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

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

6.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник школы, заведующий хозяйством и ответственный за организацию питания в школе. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.