

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная школа-интернат №38»

Согласовано:

Председатель Совета учреждения

 Е.С. Голубец

Протокол № 5 от 17 марта 2015 г.

Утверждаю:

Директор школы-интерната №38

 А.Н. Солодовникова

Приказ № 71 от 20 марта 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ №22

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Новокузнецкий городской округ, 2015

I. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в МКОУ «Школа – интернат №38» (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.2. Положение разработано на основании:

- закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- федерального закона от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 №18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников»
- Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. №123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»
- Решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Приказа Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н, 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Устава учреждения.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается органом управления Учреждения и утверждается приказом директора школы.

II. Цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся полноценным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания, формирование культуры здорового питания;
- социальная поддержка учащихся–инвалидов;

– использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и МБУ «Комбинат питания».

3.2. Для организации питания в Учреждении должны быть созданы следующие условия:

– предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;

– предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

– разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, график питания учащихся);

– соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Администрация Учреждения 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.

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

3.5. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 12-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

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

3.8. Поставка продуктов питания и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется МБУ «Комбинат питания».

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора Учреждения на текущий учебный год.

3.11. Директор Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания учащихся.

IV. Порядок организации питания

4.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.

4.2. Ежедневно в обеденном зале (или перед входом в зал) вывешивается утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд и их объем (выход в граммах).

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней – с понедельника по воскресенье включительно в режиме работы Учреждения.

4.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

4.5. Питание учащихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств).

4.6. Учащиеся, проживающие в интернате, в соответствии с установленными нормативами, обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием.

Учащиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.7. Организация питания осуществляется путем накрытия столов дежурным классом (завтрак, обед, ужин) в сопровождении дежурного педагога.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. 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).

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

– своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;

– своевременно предоставляет необходимую отчетность;

– проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

– регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;

– совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся;

– принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

– имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руко-

водителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;

- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания;

- ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

V. Документация образовательного учреждения по вопросам организации питания

5.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания учащихся.

- План работы (раздел в общешкольном плане) по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.

- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания.

- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.

- График работы школьной столовой.

- График питания учащихся.

- Табель по учету питания учащихся (предоставляется в бухгалтерию).

VI. Пролонгация Положения

6.1. Настоящее Положение пролонгируется ежегодно и действует до соответствующих изменений в законах РФ, региональных и муниципальных законодательных актах.