

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа пст. Вежью»

Утверждаю:

Директор МОУ «ООШ пст. Вежью»



А.Г. Рыбина

31.05.2013.

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа пст. Вежью» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Федеральным Законом об образовании, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками учреждения определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Обучающиеся 1-4 классов и проживающие в п. Нючпас получают двухразовое горячее питание, обучающиеся 5-9 классов – одноразовое горячее питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и школьного возраста, утвержденным директором Учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день поваром составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно- кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.

2.8. Для информации об ассортименте питания обучающихся вывешивается меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ею пробы. В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, дежурный учитель (администратор). По итогам проверки дежурным учителем (администратором) делается обязательная запись в бракеражном журнале.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III-го блюда согласно возрастным нормам, утвержденными СанПин.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в образовательных учреждениях.

2.13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.14. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, составленным с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждённым директором школы:

завтрак для обучающихся 1-4 классов, проживающих в п. Нючпас – 9.40; обед для 5-9 классов – 11.25., обед для обучающихся 1-4 классов, проживающих в п. Нючпас – 12.25.

2.15. Организация обеда для обучающихся 1-4 классов осуществляется за счёт иных межбюджетных трансфертов.

2.16. Питание обучающихся из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, осуществляется по договору с ГБУ РК «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения».

2.17. Питание остальных обучающихся осуществляется за счёт родительских средств.

3. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежедневно повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

3.2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. Дважды в месяц в ведомости подсчитываются итоги.

3.3. Классные руководители:

- ведут учёт питания детей в классе по категориям;
- находятся в столовой во время приема пищи обучающимися.

3.4. Кладовщик школы ведет учет фактического количества обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей, получивших питание за счет средств родителей и субвенций в целом по школе.

3.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости за прошедший месяц.

3.6. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию и на основании заключенного с торгующей организацией договора.

4. Контроль за организацией питания в Учреждении

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется санитарными правилами: СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

4.2. Администрацией учреждения разрабатывается план производственного контроля, который утверждается приказом директора.

4.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета учреждения и родители (законные представители).

Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.