

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 1
от 28.08.2014 года



П о л о ж е н и е **по организации питания** **в МОУ «СОШ» п. Аджером**

1. Общее положение.

1.1. Настоящее Положение разработано с учетом Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 30.08.2013 № 1015, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2013 г., рег.номер 30067; Санитарно эпидемиологическими правилами и нормативами САНПИН 2.4.5.2409-08, Закона Республики Коми от 26 декабря 2005 г. № 143-РЗ «О предоставлении питания лицам, обучающимся в государственных общеобразовательных организациях, государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Республики Коми, муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным образовательным программам, обучающимся за счет средств республиканского бюджета Республики коми, из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, и внесении изменений в некоторые законодательные акты Республики Коми», Устава МОУ «СОШ» п. Аджером

1.2 Основными задачами при организации питания школьников в являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;

- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, СП 2.4.990-00, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.1992 № 409, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

1.5. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой

1.6. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.7. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.

1.8. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы и поваром.

1.9. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

1.10. Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: завтрак - горячее молочное блюдо, напиток; обед - суп, горячее блюдо, сладкое блюдо.

1.11. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 20 минут.

1.12. Отпуск учащимся питания осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

2. Порядок предоставления питания учащимся.

2.1. В общеобразовательном учреждении учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Учащиеся 5-11 классов обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей, учащиеся 1-4 классов - за счет субвенции из республиканского бюджета.

2.3. В учреждении организовывается предоставление горячего питания лицам из семей, в установленном порядке признанных малоимущими на территории Республики Коми в день посещения занятий, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Списки детей корректируются ежемесячно.

2.4. Социальный педагог школы ведет учет детей, нуждающихся в бесплатном питании и знакомит со списком классных руководителей.

2.5. Дети, находящиеся на индивидуальном обучении, обучающиеся на дому и не посещающие образовательное учреждение, питанием не обеспечиваются. В случаях, когда учащийся, находящийся на индивидуальном обучении присутствует на одном и более уроках, он обеспечивается питанием в школе только в дни посещения образовательного учреждения.

3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками.

3.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.3. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность,

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, дежурный учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.4. Постоянный контроль над работой столовой осуществляется общешкольным родительским комитетом.

4.5. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, повара школьной столовой.

5. Режим работы школьной столовой и питания учащихся.

5.1. Повар школьной столовой организует:

Горячие завтраки для воспитанников дошкольной группы, учащихся 1-4 классов в 9 ч.10мин.

Горячие обеды для учащихся 5-11 классов в 11ч.05 мин.

Горячие обеды для учащихся 1-4 классов в 12ч.10мин.

5.2. Классные руководители:

- ведут учет питания детей в классе по категориям;
- по итогам недели определяют количество учащихся, не получивших горячее питание, и подают заявку повару школьной столовой на предоставление питания за счет не использованных средств;
- ведут учет за расходованием денежных средств учащихся на питание;
- находятся в столовой во время приема пищи учащимися;

5.3. Социальный педагог ведет учет фактического количества учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, получивших питание за счет средств родителей и субвенций в целом по школе.