

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
имени И.П. Кытманова г.Енисейска Красноярского края

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 1
имени И.П. Кытманова г.Енисейска
_____ С.В. Дранишникова
приказ № 01-04-034/2 от 01.09.2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся в школе

По Закону РФ «Об образовании» организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение, в котором должно быть предусмотрено помещение для питания обучающихся, воспитанников (п. 5 ст. 51), а создание в образовательном учреждении необходимых условий для работы подразделений организаций общественного питания, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников и работников образовательного учреждения относится к компетенции образовательного учреждения (п. 19 п. 2. ст. 32).

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания учащихся в школе.

1.2. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий для ее 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 общеобразовательном учреждении может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в школе осуществляется силами общеобразовательного учреждения - специально закрепленным штатом.

2.5. При организации питания применяется торговая надбавка (наценка) на продукты питания, в случае, если таковая устанавливается администрацией города или учредителем.

III. Организация питания в школе

4.1. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

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

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- ежегодно разрабатывается и утверждается порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств и т.д.).

4.2. Приказом директора школы определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник школы. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения школы возможно при

наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении школы;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.5. В компетенцию директора школы по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

4.6. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор школы.