

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ «Лицей № 58»
от «05» сентября 2014 г. № 51а

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Лицей № 58»

Новоуральский городской округ
2014 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29.12.12г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ежегодного Постановления администрации НГО «О порядке предоставления питания учащимся муниципальных общеобразовательных учреждений НГО», Устава образовательной организации (далее – ОО).

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОО, являются:

- обеспечение обучающихся 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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной и бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом ОО и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. При организации питания ОО руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2. В ОО 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;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, график питания обучающихся).

3. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей) и (или) бюджетов (муниципального, областного)
5. Для обучающихся ОО предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета, как дополнение к горячему питанию. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно – полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенного до кулинарной готовности. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.
6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным Комбинатом питания и согласованным руководителем ОО и муниципальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор двухнедельным примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет).
7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
8. Организацию питания в ОО осуществляет ответственный за организацию питания – заместитель директора, заведующий залом, назначаемый приказом на текущий учебный год.
9. Ответственный за организацию питания в ОО (заведующий залом):
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность в Управление образования;
 - контролирует количество фактически присутствующих в ОО обучающихся, питающихся бесплатно
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, достаточным количеством столовых приборов;
10. Ответственность за организацию питания в ОО несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором ОО меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы ОО.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом по ОО. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом по ОО. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал, который находится у зав.залом.
5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссии по контролю за организацией питания, в состав которой входят педагоги, обучающиеся и их родители.
6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
7. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым приказом по О, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи.
8. Деньги за обеды организовано принимают работники столовой три дня в неделю: среда, четверг и пятница с 8.00 до 8.30 в фойе 1-го этажа школы. Индивидуально деньги за обеды можно сдать в течение недели в столовой.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы ОО имеют:
 - а) обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Свердловской области;
 - б) дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды, дети из многодетных семей, обучающиеся специальных (коррекционных) классов.
2. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:
 - заявления родителей или лиц их заменяющих;
 - Справки из ТОИОГВ СО «Управление социальной политики Министерства социальной политики Свердловской области по городу Новоуральску» (для семей п.1а);
 - документов, подтверждающих статус семьи (для семей п.1б).
3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.
4. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом по ОО.
5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, заведующий залом ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе и табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.