



Утверждаю

и.о. директора

Вахрушкина В.В.

Вахрушкина

«20» февраля

2013

Положение

об организации горячего питания школьников и воспитанников
дошкольной группы МБОУ «Молтинская ООШ им. Богданова Г.Н.»

д. Мольга, 2013г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания школьников в МБОУ «Мольтинская основная общеобразовательная школа им. Богданова Г.Н.»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания школьников и воспитанников дошкольной группы в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Мольтинская основная общеобразовательная школа им. Богданова Г.Н.» (далее по тексту – Учреждение).

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в Учреждении являются:- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в Учреждении может быть организовано для всех следующих категорий обучающихся: обучающиеся из малообеспеченных семей (дети-сироты, дети, находящиеся под опекой, дети с инвалидностью, дети из многодетных семей, нуждающихся в дополнительной поддержке, дети из семей, находящихся в социально-опасном положении и малообеспеченных семей с совокупным доходом на каждого члена семьи ниже прожиточного уровня, установленного в Иркутской области на душу населения, дети из семей, потерявших кормильца при исполнении обязанностей военной службы (служебных обязанностей), дети, из семей, где оба родителя являются инвалидами 1 и 2 группы)

2.2. Питание обучающихся осуществляется за счет средств регионального, местного бюджетов и за счет родительской платы.

2.3. Также в реализации (свободной продаже) должны быть готовые блюда и буфетная продукция в достаточном ассортименте.

2.4. При организации питания необходимо руководствоваться Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45).

2.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем Учреждения. Классные руководители и учителя Учреждения сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.6. Предоставление бесплатного питания осуществляется организацией, предоставляющей в установленном порядке услуги по организованному питанию учащихся в Учреждении. В исключительных случаях, если школьник находится в трудной жизненной ситуации, получение питания на бесплатной основе осуществляется по письменному представлению классного руководителя, социального педагога школы, комиссии по организации горячего питания.

3. Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении

3.1. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиНа созданы следующие условия для организации питания обучающихся: - 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 обучающихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи).

3.2. В Учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещение столовой обучающимися, в том числе получающих питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.3. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания. Результаты проверки Учреждения заносятся в бракиражный журнал. Руководитель Учреждения утверждает еженедельное меню.

3.4. В компетенцию руководителя Учреждения по организации школьного питания входит:- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением СанПиНа;- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;- обеспечение достаточным количеством школьной посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

3.6. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель Учреждения.