

Утверждаю

Директор МОУ «Средняя школа №20»

Кашеева Н.В.

Приказ № 205 от «1» 09 2017



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 20»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08. Устава МОУ «Средняя школа № 20».

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между общеобразовательным учреждением и родителями обучающихся по вопросам организации питания детей.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование форм организации школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса;
- воспитание у обучающихся навыков культурного поведения в местах общественного питания и при приеме пищи.

2. Организация работы школьной столовой

2.1. В МОУ «Средняя школа № 20» предусмотрено помещение для организации питания обучающихся и работников школы, а также для хранения и приготовления пищи – школьная столовая, расположенная на 2-м этаже здания школы.

2.2. Помещения школьной столовой арендует ООО «Питсервис», данная организация оказывает школе услугу по организации питания обучающихся и сотрудников на условиях договора, с соблюдением основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие завтраков и обедов, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

2.3. Все помещения школьной столовой оснащены необходимым технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

2.4. Руководство штатом работников, процессом приготовления пищи и обслуживания осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед директором образовательной организации, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности

школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором.

2.5. Отношения между работниками школьной столовой и сотрудниками образовательного учреждения регулируются договором об аренде, договором на оказание услуг по организации питания, условия которых не должны противоречить законодательству Российской Федерации, а также этическими нормами.

2.6. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных Учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню, утверждённым Роспотребнадзором. 2.7. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующей производством) школьной столовой и отмечается в бракеражном журнале.

2.7. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

2.8. Время работы школьной столовой: с 08.00 до 15.15.

3. Порядок организации горячего питания в учреждении

3.1. Горячее питание обучающихся школы осуществляется за счёт средств родителей, которые сдают деньги на питание классным руководителям.

3.2. Часть обучающихся получает бесплатное питание в рамках целевых программ «Адресная социальная помощь» и «Забота».

3.3. Ежегодно приказом директора школы из числа педагогических работников школы назначается ответственный за организацию питания.

3.4. В школьной столовой созданы условия, как для организованного, так и для индивидуального приёма пищи.

3.5. Организацию питания в классе, подачу заявки, расчёт за платное питание осуществляет классный руководитель или дублёр классного руководителя.

Расчёт за питание необходимо совершить до 15.00.

3.6. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, контролируют отпуск питания обучающимся согласно поданным заранее заявкам, проверяют наличие у каждого питающегося порции, обеспечивают порядок и контроль за поведением учащихся в столовой.

3.7. В школьной столовой создаются комфортные условия для приёма пищи (за каждым классом закреплены столы, отдельно расположен стол для педагогических работников).

3.8. Индивидуальное питание организуется через буфет-раздачу.

3.9. В школьной столовой предусмотрено отдельное место для кипяченой воды и отдельной посуды для приёма кипяченой воды с целью соблюдения питьевого режима.

3.10. В школьной столовой в течение всего рабочего дня соблюдается порядок, поддерживается чистота.

3.12. Использованную посуду за собой обязан убирать каждый посетитель столовой.

3.12. Ответственный за питание по школе ежедневно подводит итоги питания обучающихся и своевременно (5 числа каждого месяца), предоставляет отчёты по форме в Централизованную бухгалтерию № 1.