

Принято
На педагогическом совете
« 31 » 08 2018 г.
Протокол № 1

Утверждаю
Директор МОУ «Никольская НОШ»
Н.И. Тихомирова
Приказ № 107 от 08.09.2018 г.



Положение Об организации горячего питания в МОУ «Никольская НОШ»

1. Общие положения

- 1.1 Питание в школе организовано за счет средств местного бюджета и средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.2 Горячее питание организуется на базе школьной столовой.
- 1.3 Классный руководитель организует горячее питание учащихся класса при необходимости совместно с родителями.
- 1.4 Бесплатный горячий завтрак предоставляется обучающимся начальной школы в соответствии с постановлением Главы администрации муниципального образования Тверской области «Калининский район» от 27.02.2015 г. № 621 «Об организации горячего питания обучающихся в начальных классах общеобразовательных учреждений Калининского района».
- 1.5 Горячий обед предоставляется учащимся начальных классов за счет благотворительных родительских взносов.
- 1.6 Размер и периодичность благотворительных родительских взносов за питание устанавливается по решению родительского собрания и утверждается приказом директора школы.
- 1.7 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».
- 1.8 Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – зам. директора по АХЧ и воспитатель ГПД, назначенный приказом директора на текущий учебный год.
- 1.9 Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

2. Задачи

- 2.1. сохранение и укрепление здоровья учащихся.
- 2.2. Оказание содействия учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, обеспечение их горячим питанием.
- 2.3. Повышение качества питания учащихся.
- 2.4. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.
- 2.5. Сбалансированность рациона по всем пищевым веществам.
- 2.6. Максимальное разнообразие рациона.
- 2.7. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.
- 2.8. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья учащихся.
- 2.9. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

2.10. Соблюдение режима питания.

3. Направление работы

- 3.1. Мониторинг состояния здоровья обучающихся.
- 3.2. Организация одноразового горячего питания для всех учащихся 1-4 классов и двухразового питания для учащихся начальных классов.
- 3.3. Стопроцентный охват учащихся горячим питанием.
- 3.4. Учет индивидуальных особенностей детей для организации питания.
- 3.5. Постоянный санитарно-гигиенический контроль за правильным рационом питания и технологией приготовления блюд.
- 3.6. Организация щадящего питания по медицинским показателям.
- 3.7. Витаминизация блюд для повышения защитных сил организма.
- 3.8. Формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания.

4. Порядок организации горячего питания в школе

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- 4.1. предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- 4.2. обеспечивает столовую всем необходимым технологическим оборудованием;
- 4.3. осуществляет технический надзор, эксплуатацию инженерных коммуникаций, обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- 4.4. осуществляет капитальный и текущий ремонт и реконструкцию помещений столовой (в пределах сметных ассигнований, предусмотренных для этих целей).
- 4.5. предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока.
- 4.6. регламентирует организацию горячего питания в столовой определяет график питания;
- 4.7. составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;
- 4.8. предоставляет энергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду для приготовления пищи и соблюдения санитарных правил в соответствии с установленными нормами;
- 4.9. обеспечивает контроль за своевременной оплатой родителями питания учащихся 1-4 классов в ГПД (по желанию родителей (законных представителей));
- 4.10. ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - Своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;
 - Своевременно предоставляет необходимую отчетность главному бухгалтеру МОУ;
 - Лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
 - Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, на допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
 - Регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - Своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

5. Права школы

Школа имеет право:

- Осуществлять совместно с родительской общественностью (родительский комитет) контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- Требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил согласно СанПин;
- Производить входной контроль качества поступающих продуктов оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

6. Обязанности бракеражной комиссии:

6.1. Бракеражная комиссия обязана:

6.1.1. осуществлять контроль за:

- Соблюдением и выполнением установленных санитарно-гигиенических требований к функционированию: пищеблока, соблюдением технологии приготовления пищи на основе технологических карт;
- Качеством питания учащихся в школьной столовой;
- Качеством поступающих продуктов, производить оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- Своевременным прохождением медосмотра работниками столовой.

6.1.2. вести бракеражные журналы согласно установленной форме.

6.1.3. присутствовать в столовой при принятии пищи учащимися, проводить анкетирование учащихся по вопросам качества приготовления пищи.

7. Обязанности классного руководителя

Классный руководитель обязан:

- 7.1. обеспечивать 100% охват учащихся горячим питанием;
- 7.2. обеспечивать своевременную оплату горячего питания, если таковая взимается;
- 7.3. своевременно сдавать деньги на горячее питание учащихся в классе;
- 7.4. вести просветительскую работу среди учащихся и родителей по пропаганде здорового питания здорового образа жизни.

8. Права и обязанности родителей

Родители имеют право:

- 8.1. обращаться к директору школы по проблемам, связанным с организацией горячего питания;
- 8.2. вносить предложения на рассмотрение органов управления школы по совершенствованию организации горячего питания;
- 8.3. принимать участие в работе бракеражной комиссии;
- 8.4. запрашивать информацию у органов управления школой по интересующим родителей вопросам;
- 8.5. оказывать благотворительную (добровольную) помощь.

9. Обязанности учащихся

Учащиеся обязаны:

- 9.1. выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием;
- 9.2. выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой;
- 9.3. соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

10. Права учащихся

Учащиеся имеют право:

- 10.1. получать горячее питание согласно меню;
- 10.2. высказывать в тактичной форме пожелания по улучшению качества.