

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Белогорская основная общеобразовательная школа»



*медико
директор ОУ: Лушчи.
Кушнев
26 окт 10.11.2015г*

Положение

«Об организации горячего питания» в МБОУ «Белогорская ООШ»

(Настоящее Положение принято на основе ФЗ РФ № 273
29.12.2012, ст.37.)

Принято Управляющим советом школы

Протокол № 4 от 12.10.2015г.

Согласовано педагогическим советом

Протокол № 7 от 22.08.15

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации горячего питания» в МБОУ «Белогорская ООШ»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентируется ФЗ от 29.12.2012г. «Закон об образовании в РФ», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановлением Правительства РФ от 19,03,2001г. № 196 «Об утверждении типового положения «Об общеобразовательном учреждении»»

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающихся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательного процесса.

1.3. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечении учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания.

2.1. Под организацие питания понимается обеспечение учащихся 2-х разовым горячим питанием за счет:

- Средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету МО Беляевский район на мероприятия по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию по основным общеобразовательным программам;
- Компенсационных выплат за счет средств муниципального бюджета в размере 3 рубля 45 копеек на каждого обучающегося;
- Средств родителей (законных представителей).

3. Порядок взаимодействия администрации, сотрудников и организаций по осуществлению питания обучающихся.

3.1. Администрация школы заключает договор с ГБУЗ «Беляевская РБ» на прохождение персоналом школы ежегодного медицинского осмотра.

- Дежурный администратор проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья».
- Дежурный учитель осуществляет контроль качества поступающей продукции, проверяет сертификаты пищевых продуктов, осуществляет контроль за закладкой продуктов и приготовлением готовой пищи, проводит оценку качества готовых блюд.
- Повара проводят отбор суточных проб готовых блюд, которые хранятся в течении 48 часов в холодильнике.
- Повара являются ответственными лицами за расходом продуктов, качеством поступающих на склад продуктов, ведением всей необходимой документацией, строгим соблюдением утвержденного меню.
- Кухонный работник является ответственным лицом за санитарное состояние помещений пищеблока, обработкой столового инвентаря, чистотой технологического оборудования.

3.2. Директор школы является ответственным лицом за полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.3. Стоимость горячего питания определяется Управляющим советом школы.

3.4. Основными условиями при организации горячего питания являются:

- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- Организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся;
- Организация 2-хразового питания обучающихся: завтрак и обед;

- Широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Наличие производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств;
- Наличие у поставщиков продуктов питания автотранспорта, специализирующегося на перевозке продуктов;
- Наличие персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания;
- Обеспечение чистоты и соблюдения санэпидрежима в производственных помещениях и школьной столовой;
- Степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности.

3.5. Функционирование школьной столовой возможно при наличии:

- Заключения надзорных органов о соответствии помещений пищеблока СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Наличие двухнедельных меню, утвержденных директором школы и согласованных с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области;
- Технологических карт приготовления блюд, утвержденных директором школы;

3.6. Контроль за обеспечением питания обучающихся осуществляется утвержденной приказом директора школы комиссией в составе руководителя учреждения, ответственным за организацию питания, членом Управляющего совета из числа родителей(законных представителей):

- Комиссия проверяет качество, объем и выход готовых блюд, их соответствие утвержденному меню;
- Проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведения журнала учетов сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- Разрабатывает график посещения обучающимися столовой;
- Формирует предложения по улучшению питания обучающихся;

- Контроль за организацией питания осуществляется не реже 1 раза в месяц.
- По результатам проверки комиссия принимает решения об устранении выявленных нарушений;
- Результаты проверок отражаются в актах или справках.

3.7.В компетенцию руководителя входит:

- Утверждение и согласование меню;
- Контроль за использованием целевых средств на питание;
- Контроль за поставкой сырья и продуктов питания;
- Организация щадящего режима для детей с заболеваниями органов пищеварения;
- Организация обогащения готовых блюд витаминами;
- Заключение договоров на организацию продуктов питания;
- Привлечении родительской общественности в к решению вопросов организации питания учащихся;
- Контроль за качеством и безопасностью питания;
- Организация производственного контроля;
- Прием на работу лиц, имеющих профессиональное образование и наличие медицинского осмотра;
- Организация своевременного прохождения медицинского осмотра сотрудниками;
- Организация курсовой подготовки повышения квалификации сотрудниками;
- Выполнение предписаний надзорных органов.
- Создание необходимых условий труда для сотрудников .