

Принято решением
педагогического совета
Учреждения
протокол №1 от 31.08.15г.

Утверждено приказом
директора Учреждения
№ 127/2 -ОД от 31.08.15г.

**Положение о горячем питании
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №5 г. Майского»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Учреждении (далее – Положение), разработано с целью здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. и Уставом Учреждения п. 1.19., п. 4.4.1.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация Учреждения 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.

2.3. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.4. Администрация Учреждения заключает договора с родителями (законными представителями) обучающегося на предоставление услуг по организации питания.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак) и представлены следующие формы организации питания:

- абонементное питание за счет средств родителей (законных представителей);
- бесплатное питание на сумму определяемую Учредителем (правом бесплатного питания пользуются учащиеся из льготных категорий семей: многодетные, малообеспеченные, при наличии подтверждающих документов).

2.6. Питание в школе организовано с учетом примерного циклического меню, ежедневно утверждаемого директором Учреждения.

3. Порядок организации питания

3.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором Учреждения.

3.2. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.3. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет комиссия, в состав которой входят: зам. директора по ВР, медицинский работник, шеф-повар, бухгалтер, социальный педагог.

Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя .

3.4. Результаты проверки заносятся в акты проверки школьной столовой.

3.5. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.6. ОУ закупает продукты для организации питания, отвечающие требованиям ГОСТа, подтвержденные сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами.

3.7. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

3.8. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организывает в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

4. Обязанности и ответственность

ОУ обязуется:

- Организовать горячее питание детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Положением о горячем питании в МКОУ СОШ №5, и с учетом примерного циклического меню, ежедневно утверждаемого директором Учреждения.
- Предоставлять обучающимся рациональное и сбалансированное питание по графику, утвержденному директором ОУ.
- Постоянно осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводить ежедневный бракераж готовой и сырой продукции.
- Закупать для организации питания продукты, отвечающие требованиям ГОСТа, подтвержденные сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами.
- Обеспечить безопасность в столовой, соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.
- ОУ несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством.