

Согласовано
Председатель профкома
 Т.Д. Кузина
«30» 08 2018 г

Утверждаю
Директор МОБУ «СОШ №2»
 С.И. Шестакова
Приказ № 282 от 30.08.2018 г.

Положение
об организации горячего питания обучающихся
МОБУ «СОШ № 2» г. Соль-Илецка
Оренбургской области

1. Общие положения

1.1. Положение «Об организации питания обучающихся в МОБУ «СОШ № 2» (далее-ОУ) регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 37 главы 45 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, п.24 и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

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 организация питания в школе.

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

2.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведением консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Расходы на школьное горячее питание финансируются за счет компенсационных и дотационных выплат в размере 13 рублей 00 копеек в день на 1 учащегося и может увеличиваться.

2.4. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм-победители конкурсного отбора: ООО «Школьник» г. Оренбурга (основание: муниципальный контракт) имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы обслуживании предприятий общественного питания.

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного цикличного однонедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии. Ответственный ООО «Школьник»

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора, Миллер Н.А, заместитель директора по АХЧ.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы, зам. директора по АХЧ и школьный фельдшер.

3. Порядок организации питания школьников

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в объеме 6 дней – с понедельника по субботу, включительно в режиме работы школы.

5. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организует в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

4.Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.
2. Питание на бесплатной основе предоставляется по предоставлению отдела РУО г. Соль-Илецка.
3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства Оренбургской области.
4. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения образовательного учреждения.
5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.
6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утверждённым спискам.
7. Классный руководитель – лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в школе, сверяя с классным журналом.

Организатор горячего питания заместитель директора по АХЧ, фельдшер:

-проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню. Стоимость обедов в день кормления;

- не допускает перерасхода стоимости питания учащихся в последующие дни;

-своевременно производит замену питания при условии отсутствия не менее трех учащихся;

-своевременно с фельдшером школы осуществляет контроль за соблюдением графика по школе отпуска питания учащихся согласно режиму учебных занятий;

-в течение месяца контролирует и не допускает перерасхода выделенных дотаций на питание учащихся.

-не позднее 4-го числа каждого месяца в бухгалтерию школы сдает отчет по питанию учащихся;

-ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом.

8. Контроль организации бесплатного питания осуществляется директором школы.

Директор школы несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.

5. Контроль за организацией школьного питания.

Администрация школы осуществляет контроль за организацией питания учащихся в образовательном учреждении.