

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КУМЕЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете № 3
от «21» декабря 2013 г.
на Совете Учреждения № _____
от « » _____ 20 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ «Кумейская ООШ»
Гнутова Л.А.
Приказ № 29
от «21» _____ 2013 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
МКОУ «Кумейская ООШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1 Настоящее положение устанавливает порядок организации горячего питания для учащихся общеобразовательных учреждений администрации МО «Братский район». Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся посещающих учреждения, расположенных на территории МО «Братский район».

Положение разработано в соответствии :

- с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- с Законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. №273;
- с Законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012г. статья 37;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПин 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») от 23.07.2008 г. № 45;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с СанПин 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) от 14.11.2011г. № 36;

- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил нормативов СанПин 2.4.2.1178-02 (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими

- правилами «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПин 2.4.2.1178-02, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.11.2002) от 28.11.2002г. № 44;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1324-03» (вместе с СанПин 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) от 22.05.2003г № 98;
 - с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с СП 1.1.1058-01.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) от 13.07.2001г № 18;
 - с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с СанПин 2.1.4.1074-01 2.1.4. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») от 26.09.2001г. № 24;
 - с Методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных общеобразовательных учреждениях» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100\8605-07-34);
 - с Методическими рекомендациями «Рекомендованные среднесуточные наборы продуктов питания для детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100\8604-07-34);
 - с Письмом Минздрава РФ «О направлении информационного письма «Об обеспечении образовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами» от 23 июня 2003г. № 13-16\42;
 - с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 31 августа 2006г. № 30;
 - с Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 27 февраля 2007г. № 54;
 - с Приказом отдела образования АМО «Братский район» от 11.09.2012г. №139а;

- с Положением об организации горячего питания обучающихся образовательных учреждений, расположенных на территории МО «Братский район»;
- с Положением о порядке организации бесплатного питания МКОУ «Леоновская ООШ».

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

2.1 Питание в МКОУ «Леоновская ООШ» организовано за счет средств выделяемых из областного бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2 Организация питания осуществляется администрацией образовательного учреждения, совместно с поставщиком продуктов питания, с которым заключен договор.

2.3 Образовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с отделом образования администрации МО «Братский район» и с Роспотребнадзором.

2.4 Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на руководителя образовательного учреждения.

2.5 В случае отсутствия горячего питания обучающимся предоставляется питание в виде сухого пайка.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1 Режим питания в образовательных учреждениях определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г.).

Для питания обучающихся созданы следующие условия:

- предусмотрено производственное помещение для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью, вместимостью до 25 человек;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся и педагогов: режим работы столовой, время перемен для приема пищи (приложение 1).

3.2 Функционирование школьной столовой проходит при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений школьной столовой согласно действующим санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.
- циклических двухнедельных меню согласованных с Роспотребнадзором

3.3 На пищеблоке постоянно находится следующая документация:

- бракеражный журнал пищевых продуктов;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- книга складского учета продуктов;
- технологические и калькуляционные карты;
- сертификаты и удостоверения качеств на продукты питания, приходные документы на продукты;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации 3-х блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета питающихся;
- примерное 10-дневного меню, согласованное с Роспотребнадзором;
- книга отзывов и предложений.

3.4 Приказом руководителя образовательного учреждения назначается бракеражная комиссия (далее комиссия). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Комиссия имеет право:

- проверять качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверять соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализация скоропортящихся продуктов;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований

3.5 Руководитель образовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания, с учетом 20% надбавки на продукты, не относящиеся к питанию малообеспеченных и многодетных детей. Родительская плата за питание обговаривается на общешкольном родительском собрании в начале каждого учебного года.

3.7. Питание обучающихся в школьной столовой осуществляется только в дни учебных занятий.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ

4.1. Поставка пищевых продуктов для организации питания в школе осуществляется поставщиком, на основании заключенных договоров.

4.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения и наличия необходимых условий хранения.

4.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.

4.4 При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном участке, при наличии документов подтверждающих ее качество и безопасность.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1 Контроль за организацией питания обучающихся соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья готовой продукции осуществляется отделом образования администрации МО «Братский район» и Роспотребнадзором.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание многодетных и малоимущих обучающихся, осуществляет финансовое управление администрации МО «Братский район».

5.3. Ответственность за организацию и полноту охвата питанием обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителя образовательного учреждения.

5.4. В МКОУ «Кумйеская ООШ» постоянно осуществляется административный и общественный контроль качества пищевой продукции.

5.5. В школьной столовой проводится 1 раз в месяц санитарный день