

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2» г. Сосногорска

СОГЛАСОВАНО

Общешкольный родительский совет

Протокол №1 от 27 сентября 2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ №2»

г. Сосногорска

_____ Т.В. Политова

Приказ от 16.12.2021г. № 176/ОД-1

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
и работников

ПРИНЯТ

общим собранием трудового коллектива

МБОУ «СОШ №2»

г. Сосногорска

Протокол №1-1 от 02 октября 2013г.

г. Сосногорск

2013 г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся и работников (далее – Положение) разработано в соответствии со статьей 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом Школы и другими нормативно-правовыми актами Школы.

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №2» г. Сосногорска (далее – Школа), работников Школы и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, работников и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников Школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников Школы.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и работников Школы являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Школа организует питание обучающихся и работников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

- площадь школьной столовой составляет 303,5 кв.м. (т.ч. обеденный зал - 212,7 кв.м.; пищеблок - 69,9 кв.м.; раздача – 20,9 кв.м.);
- мощность – 150 посадочных мест;
- технологическое оборудование: холодильник, электрическая плита, жарочный шкаф, эл. мясорубка (техническое состояние соответствует установленным требованиям);
- помещения: пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, моечная, обеденный зал;
- обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин.

3.3. Столовая Школы работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным двенадцатидневным меню.

3.4. Пищевые продукты соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Ответственность за организацию питания несет назначенный приказом директором Школы специальный ответственный.

3.10. В Школе создается бракеражная комиссия.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. В школе организовано двухразовое горячее питание обучающихся.

4.2. В школе организовано питание обучающихся

4.2.1. за счет средств республиканского бюджета – обучающихся 1-4 классов;

4.2.2. за счет родительских средств – обучающихся 5-11 классов;

4.2.3. за счет средств муниципального бюджета – двухразовое питание обучающихся, признанными детьми с ОВЗ;

4.2.4. за счет средств республиканского бюджета – питание обучающихся из семей, признанными малоимущими.

4.2. Устанавливается следующий режим работы столовой и питания обучающихся.

Начало работы – 7.00

1-3 классы - 10.00-10.20 (после второго урока) - завтрак;

4-6 классы - 11.05-11.25 (после третьего урока) - завтрак;

7-11 классы - 12.10-12.30 (после четвертого урока) – обед.

Окончание работы – 15.00

4.3. Педагоги и классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся.

4.4. Для соблюдения питьевого режима в столовой Школы используется кипяченая и (или) бутилированная вода.

5. Порядок организации питания работников

5.1. В течение рабочего дня работнику Школы предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

5.2. Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006 г. №69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

6. Контроль организации питания

6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в Школе осуществляют ответственные за организацию питания.

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.4. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

7. Документация

7.1. К документации по организации питания в Школе относится:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное двенадцатидневное меню;
- ежедневные меню, технологические карты приготовления блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества);
- книга отзывов и предложений.