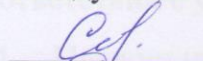


СОГЛАСОВАНО:

Заведующая производством

 Солдатова О.В.

«03» сентября 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ №10

 Т.И. Казанова

«03» сентября 20__ г.



Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано в целях упорядочения организации питания обучающихся и реализации основных направлений социальной политики во исполнение Закона Российской Федерации «Об образовании», Федерального закона № 52 – ФЗ – «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. СанПин 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Положения об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярск № 686 от 07.08.2006 г., Закона Красноярского края от 2 ноября 2000 года № 12-961 «О защите прав ребенка», Положения об организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях во второй половине дня (группах продленного дня), утвержденного Постановлением администрации г. Красноярск № 43 от 11.02. 2005 года.

1.2. Основными задачами организации питания детей в МБОУ СОШ № 10 являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, 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.

1.3. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 с углубленным изучением отдельных предметов имени академика Ю.А. Овчинникова» включает

муниципальный контракт о взаимных услугах ООО «Кулинар» с Зенич Г.Н. с целью организации горячего питания школьников и учителей школы в соответствии с установленными нормативами и правилами.

1.4. Предоставление горячего питания учащимся производится на добровольной основе.

1.5. Приказом директора школы из числа заместителей директора назначается ответственный за организацию питания учащихся школы, из числа работников школы назначается ответственный за питание учащихся из

1.6. семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума и учащихся, посещающих группу продленного дня.

1.7. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на заведующую производством Солдатову О.В.

1.8. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школьной столовой, а также ежедневный бракераж пищи с указанием результатов в бракеражном журнале осуществляется медицинским персоналом, закрепленным за школой.

1.9. Категории учащихся из многодетных семей и семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума питаются бесплатно за счет средств городского бюджета. Остальные учащиеся получают обеды и буфетную продукцию за счет денежных средств родителей.

1. Порядок предоставления питания.

2.1. Заведующая производством Солдатова О.В. организует горячее питание надлежащего качества с соблюдением требований, норм и правил, утвержденных действующим законодательством.

2.2. Питание учащихся осуществляется на основе разработанного и утвержденного порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списка детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств)).

2.3. Меню ежедневно утверждается директором общеобразовательного учреждения.

2.3. Питание детей должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

2.4. Питание не должно содержать ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами нормативами СанПиН.

2.5. Заведующая производством Солдатова О.В. обязана:

- ежедневно осуществлять производственный контроль качества питания, в том числе путем проведения ежедневного бракеража пищи с участием медицинских работников, работающих в школе;

- неукоснительно соблюдать цикличное 10-дневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора;

- соблюдать технологический процесс приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

- не допускать самовольное расширение ассортимента блюд в рационе питания детей;

- обеспечить возможность снятия с реализации недоброкачественных продуктов и готовых блюд;

- обеспечить столовую посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

- следить за своевременным прохождением работниками столовой обязательных медицинских осмотров и санитарных минимумов;

- обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (кухни);

- обеспечить строгое соблюдение работниками столовой правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к обработке

пищевых продуктов, удовлетворяющих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, сопровождаемым документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;

- использовать продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществлять доставку указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте;

- обеспечить уполномоченным сотрудникам школы беспрепятственный доступ для контроля за ходом и качеством оказания услуг,

2.6. Контроль за порядком в столовой, а также сервировка и уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи осуществляется персоналом столовой.

2.7. В пищеблоке должны находиться заявки на питание, бракеражный журнал, цикличное 10-дневное меню и ежедневное меню, технологические карты на блюда из меню, приходные документы на продукцию; документы, подтверждающие качество поступающего сырья, полуфабрикатов (сертификат соответствия, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, информация об исполнителе.

2.8. Школьникам, посещающим группу продленного дня, предоставляется питание за счет средств городского бюджета и родительской платы.

3. Финансирование школьного питания

3.1. Категории учащихся из многодетных семей и семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума питаются бесплатно за счет средств городского бюджета.

3.2. Питание остальных категорий учащихся осуществляется за счет родительских средств.