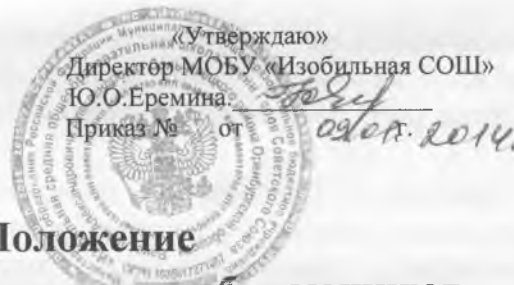


Рассмотрено и одобрено
на заседании педсовета
МОБУ «Изобильная СОШ»
Протокол № / от 09.01.14 г.



Положение
об организации питания обучающихся
муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения «Изобильная средняя общеобразовательная
школа имени Героя Советского Союза Вячеслава
Александровича Александрова» Соль-Илецкого района
Оренбургской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в МОБУ «Изобильная СОШ».

1.2. Основными задачами организации питания детей и подростков в образовательном учреждении являются:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2. Основные организационные принципы питания

в МОБУ «Изобильная СОШ»

2.1. Для учащихся образовательных учреждений предусматривается организация горячего питания.

2.2. Расходы на школьное горячее питание финансируются за счёт компенсационных и дотационных выплат в размере 13 рублей в день на 1 учащегося:

2.3. Компенсационные выплаты на удешевление стоимости питания предоставляются учащимся только в дни посещения образовательного учреждения.

2.4. Образовательное учреждение обеспечивает:

- создание необходимых условий для организации питания учащихся;
- ведение учета питания школьников;
- решение спорных вопросов, возникающих при предоставлении питания.

3.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления пищи осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается руководителем образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.11. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, с головой, качеством приготовленной пищи и сроками реализации продуктов и готовой пищи возлагается на медицинского работника учреждения здравоохранения, закрепленного за образовательным учреждением

3. Порядок организации питания школьников

в МОБУ «Изобильная СОШ»

3.1. При организации питания осуществляется соблюдение "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях" (СанПиН 2.4.5.2409 - 08), СанПин 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие нормативно-правовые документы.

3.2. Для организации горячего питания в школах создаются комиссии, в состав которых входят директор (заместитель директора), ответственный за организацию питания учащихся, представитель родительского комитета или управляющего совета школы, медицинский работник.

3.3. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении полностью возлагается на их руководителей.

3.4. Текущий контроль за организацией питания учащихся в образовательном учреждении осуществляет управление образования администрации Соль-Илецкого района. Бухгалтерия РУО проводит сверки использования компенсационных выплат на каждое 1 число последующего месяца.

3.5. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы образовательного учреждения. Горячие завтраки предоставляются не позднее 3-го урока. Обеды предоставляются для групп продлённого дня. Для питания учащихся предусматриваются две или три перемены длительностью 20 минут каждая.

3.6. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем образовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных (компенсационных) завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого администрацией образовательного учреждения в установленном порядке.

3.7. Повара столовых общеобразовательных учреждений:

- обеспечивают обслуживание горячим питанием согласно разработанному 10-дневному меню, утверждённому начальником управления образования администрации Соль-Илецкого района и согласованным с ЦТО Роспотребнадзора;
- обеспечивают приготовление качественных обедов, бракераж готовых блюд и изделий, соблюдение санитарных норм и правил, а так же сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- соблюдают технологии приготовления пищи, выхода блюд и санитарных норм на пищеблоках.

3.8. Классные руководители или учителя образовательного учреждения сопровождают учащихся, ведут учёт питания школьников и контролируют отпуск питания согласно поданной заявке.

3.9. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательного учреждения ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание в данном образовательном учреждении, и производит его сверку с исполнителем услуг по организации питания.