

ПРИНЯТ
На заседании
педагогического совета
МБОУ СОШ № 14
Протокол № 6 от 23.01 2016г



УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ СОШ № 14
Н.В. Сорокина
Н.В. Сорокина
«23» 01 2016г

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой и порядке организации питания в МБОУ СОШ № 14.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Московской области от 19.01.2005 года №24/2005-ОЗ «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных организациях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45, программы «Развитие образования в городском округе Мытищи на 2016-2020 годы», утвержденной постановлением администрации Мытищинского муниципального района от 15.10.2015 года №2877, программы «Социальная защита населения городского округа Мытищи на 2016-2020 годы», утвержденной постановлением администрации Мытищинского муниципального района от 15.10.2015 года №2877, Положения «Об организации адресного горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Мытищинского муниципального района», утвержденного постановлением администрации Мытищинского муниципального района от 20.10.2014 года №2978, Устава школы.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность столовой в МБОУ СОШ № 14 и порядок организации питания в МБОУ СОШ № 14.
- 1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 14 является создание условий для обеспечения обучающихся рациональным, сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, пропаганда принципов здорового питания.

2. Организационные принципы питания обучающихся

- 2.1. Финансирование адресного бесплатного питания в МБОУ СОШ № 14 осуществляется в соответствии с действующим законодательством
- 2.2. Питание в МБОУ СОШ № 14 организуется за счет средств бюджета Московской области, бюджета городского округа Мытищи Московской области, а так же за счет средств родителей (законных представителей).

1.1 Организация питания в МБОУ СОШ № 14 осуществляется в столовой, расположенной непосредственно в здании учреждения.

1.2 Организация питания в МБОУ СОШ № 14 осуществляется на основе договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении со специализированной организацией общественного питания.

1.3 Питание обучающихся организуется ежедневно, в дни проведения занятий в течение всего учебного года.

1.4 Режим работы школьной столовой определяется графиком работы, утвержденным директором МБОУ СОШ № 14.

1.5 Для обучающихся организуется горячее питание (завтраки, обеды) за счет бюджета Московской области, городского округа Мытищи Московской области, за счет средств родителей (законных представителей). Обучающимся, посещающим группу продленного дня, предоставляются полдник за счет средств родителей (законных представителей). Для сотрудников общеобразовательного учреждения организуется горячее питание на платной основе.

3. Организация деятельности школьной столовой

2.1 Школьная столовая запроектирована работающей на сырье (полного цикла) и с предназначенным для приема пищи обучающимися обеденным залом. В состав школьной столовой входит буфет. Буфет находится в обеденном зале.

2.2 Помещения школьной столовой оснащены необходимым технологическим холодильным оборудованием для хранения пищевых продуктов, приготовления готовых блюд и их реализации.

2.3 Работники школьной столовой не входят в штат работников МБОУ СОШ № 14.

2.4 Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется в соответствии с договором на оказание услуги организации питания в общеобразовательном учреждении со специализированной организацией общественного питания.

2.5 Работники школьной столовой обязаны: обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся в достаточном количестве; информировать администрацию учреждения и обучающихся о ежедневном рационе блюд; обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи; обеспечить сохранность технологического и холодильного оборудования; выполнять требования санитарных норм и правил при организации питания обучающихся; вести необходимую документацию по организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарных норм и правил и условиями договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении со специализированной организацией общественного питания.

4. Организация питания обучающихся

3.1 Организация питания обучающихся в МБОУ СОШ № 14 осуществляется 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».

Питание обучающихся осуществляется на основании примерного 10-ти дневного меню согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Московской области.

Заведующим столовой ежедневно составляется меню на базе согласованного циклического меню и утверждается директором МБОУ СОШ № 14. Меню вывешивается в обеденном зале в доступном месте.

Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором учреждения.

5. Обеспечение контроля за организацией питания обучающихся.

В МБОУ СОШ № 14 приказом директора назначается ответственный за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, осуществляющий контроль за посещением столовой обучающихся, в том числе получающих питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, а также за санитарным состоянием школьной столовой.

В МБОУ СОШ № 14 приказом директора создается бракеражная комиссия для обеспечения ежедневной проверки качества приготовленных блюд с фиксированием результатов в специальном журнале. В состав бракеражной комиссии входит заведующий производством.

При организации питания обучающихся ежедневно ведется следующая документация: журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал «Здоровья», журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля за рационом питания. Ведение вышеуказанной документации определяется директором школы по согласованию с заведующим производством школьной столовой.

Контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении, ведением документации по питанию, своевременное проведение текущего ремонта помещений школьной столовой, обеспечением необходимого технологического оборудования и мебели для обеденного зала, а также исполнения договорных обязательств специализированной организацией по договорам на оказание услуг по организации питания в МБОУ СОШ № 14 возлагается на директора учреждения.

Контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении так же осуществляется со стороны родительской общности путем создания комиссии из членов Управляющего совета не реже 2х раз в год. Классные руководители или учителя сопровождающие обучающихся в школьную столовую, несут ответственность за отпуск бесплатного питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора отпуску на бесплатное питание.

6. Порядок работы буфета

Буфет в МБОУ СОШ № 14 предназначен для организации дополнительного питания обучающихся за счет средств родителей, законных представителей и питания сотрудников общеобразовательного учреждения на платной основе.

Закупаемая продукция в буфете общеобразовательного учреждения соответствует Приложению 9 к СанПиН 2.4.6.1409-03 (на территории)

Документ пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся» и согласована с Управлением Роспотребнадзора по Ленинградской области.

Работы буфета определяются графиком работы школы и столовой, утвержденным директором МБОУ СОШ № 14. Организация питания в буфете осуществляется на основе договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении со специализированной организацией общественного питания. Структура комплектования штата буфета регламентируется в соответствии с договором на оказание услуг организации питания в общеобразовательном учреждении со специализированной организацией общественного питания.

7. Заключительные положения

Настоящее Положение утверждается директором МБОУ СОШ № 14 и вступает в силу с момента утверждения на заседании педагогического совета МБОУ СОШ № 14. Действие данного Положения не устанавливается (до замены новым). В Положении могут быть внесены изменения и дополнения в установленном законодательством порядке.