



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КУЩЕВСКИЙ РАЙОН**

П Р И К А З

« 20 » июня 2014 г.

№ 664

ст-ца Кущевская

О порядке организации питания в школах Кущевского района

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о порядке организации питания в школах Кущевского района. (Приложение 1).

2. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на ведущего специалиста Климову Н.В.

Начальник управления образованием
администрации муниципального образования
Кущевский район



Е.Н.Коротенко

ПРИЛОЖЕНИЕ

к приказу управления образованием
от 20.06.2014 г. № 664

Положение

о порядке организации питания в школах Кушевского района.

1. Общие

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Кушевского района разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ Кушевского Района.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ОУ Кушевского района является:

- обеспечение обучающихся 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания в ОУ является отдельным обязательным направлением деятельности Школ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрации школ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрации школ обеспечивают принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания , ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в ОУ определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного или двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

- 3.8. Примерное меню утверждаются директором школы
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.
- 3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно ОУ. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.13. Директор ОУ, являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.14. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в ОУ осуществляют контроль за:
- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
 - посещением столовой обучающимися,
 - учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
 - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в ОУ несет классный руководитель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
 - контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
 - организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- 3.16. Для обучающихся организуется питание один-два раза в день.

4. Порядок организации питания обучающихся в ОУ.

4.1. Питание в общеобразовательных учреждениях организуется за счет

родительских средств и средств бюджета .

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы , меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий и стоимостью питания вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом ОУ.

4.5. Ответственные дежурные по ОУ обеспечивают сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания , контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания , повара, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждаются приказом директора школы . Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственные за организацию питания в образовательных учреждениях осуществляют контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню,
- своевременно совместно с классными руководителями ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

5. Контроль организации горячего питания в школе.

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в ОУ осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .

5.2. Состав комиссии по контролю организации питания в ОУ утверждается директором школы в начале каждого учебного года

Начальник управления образованием
администрации муниципального образования
Кушевский район



Е.Н.Коротенко