


Принято

Общим собранием трудового коллектива
протокол от 11.02.2015 № 2


УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МБОУ СОШ № 6 с. Новоселище
от 13.02.2015 № 32 с изменениями приказ от
12.01.2021г № 6

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №6» с. Новоселище Ханкайского муниципального
округа Приморского края

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании Устава Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6» с. Новоселище Ханкайского муниципального округа Приморского края (далее - Учреждение), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 года №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, обеспечения обучающихся оптимальным питанием, отвечающим возрастным и физиологическим потребностям обучающихся.

1.2. Основными задачами организации питания детей 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.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

2.1. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. – 2821 -10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

2.2. Объёмно – планировочное и конструктивное решение зданий состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.2. – 2821 – 10 и технического режима.

2.3. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения в МБОУ СОШ №6 с. Новоселище

2.4. Питание в МБОУ СОШ №6 с. Новоселище организовано следующим способом:

2.4.1. Путем заключения МБОУ СОШ №6 с. Новоселище договора по организации питания обучающихся в соответствии с Примерной формой Договора с Организатором питания, который определяется в результате конкурсного отбора. Для проведения конкурсного отбора МБОУ СОШ №6 с. Новоселище самостоятельно или совместно с другими Учреждениями путем заключения Соглашения о делегировании полномочий, где конкурсный отбор осуществляет уполномоченный орган в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 №94 – ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»

2.5. Обучающиеся получают питание: бесплатно, за счет средств местного и регионального бюджета 1-4 классы;

на платной основе за счет средств родителей (законных представителей) 5-11 класс;

2.6. Для обучающихся в МБОУ СОШ №6 с. Новоселище должно быть организовано одноразовое горячее питание (обед). Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно – полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

2.7. Организация питания в МБОУ СОШ №6 с. Новоселище должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.8. Питание обучающихся МБОУ СОШ №6 с. Новоселище осуществляется в соответствии с разработанным Организатором питания и согласованным руководителем Учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Ханкайском муниципальном районе (далее – орган Роспотребнадзора) двухнедельным примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет).

2.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется членами бракеражной комиссии. Состав и положение о комиссии утверждается приказом директора МБОУ СОШ №6 с. Новоселище

2.10. Порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи) разрабатывается и утверждается приказом МБОУ СОШ №6 с. Новоселище

2.11. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет «Организатор питания», имеющий лицензию и транспорт для доставки продуктов питания.

2.12. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

2.13. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, организуют в соответствии с требованиями СанПин уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

3. ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЫ:

- обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой;
- электро-, водо- теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
- организует охрану помещений столовой во внеурочное время в общем режиме;
- утверждает график работы столовой;
- проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания;
- постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания.

Ответственность школы:

- ответственность за организацию питания в соответствии СанПиН 2.4.2. – 2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, возлагается на ОУ и ответственного за организацию питания»
- за соблюдение санитарно-гигиенических правил,