

«РАССМОТРЕНО»:
Педагогическим советом ГБОУ школы-интерната
с. Малая Толкай
Протокол № 5 от 27.05.16 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБОУ школы-интерната
с. Малая Толкай

Приказ № 117 от 14.07.16 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 21.06.2005. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательном учреждении.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Питание в ГБОУ школе-интернате с. Малый Толкай организовано за счет средств бюджета Самарской области.

2.2. Организация питания в общеобразовательном учреждении осуществляется администрацией.

2.3. Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания согласовывает свои действия с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.4. Персональная ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

2.5. Питание обучающимся, воспитанникам в виде сухого пайка предоставляется в случае проведения мероприятий вне образовательного учреждения.

3. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в учреждении осуществляется за счет средств бюджета Самарской области.

3.2. Финансирование из бюджета Самарской области носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

3.3. Контроль за целевым использованием средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.4. Ответственный за организацию горячего питания в общеобразовательном учреждении назначается приказом директора. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за ведением соответствующей документации.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. В общеобразовательном учреждении осуществляется пятиразовое питание обучающихся, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Режим питания, десятидневное и ежедневное меню утверждается директором общеобразовательного учреждения и территориальным органом Роспотребнадзора.

4.2. Режим питания в образовательном учреждении определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор имеет право:

- вносить предложения по вопросам улучшения качества горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- вносить предложения по вопросам организации горячего питания обучающихся и воспитанников в общеобразовательном учреждении;
- утверждать приказом ответственного за питание в общеобразовательном учреждении;

5.2. Директор общеобразовательного учреждения обязан:

- обеспечивать условия для организации качественного питания;
- организовывать порядок предоставления питания обучающимся в полном объеме в общеобразовательном учреждении;
- утверждать своим приказом комиссию по контролю организации питания, предусмотренную разделом 5. настоящего Положения.
- организовывать порядок предоставления сухих пайков обучающимся, воспитанников в полном объеме в общеобразовательном учреждении;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила при организации предоставления горячего питания и предоставлении сухих пайков;
- организовывать разработку графика посещения учащимися столовой под руководством учителя и воспитателя;
- организовывать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятиях;
- организовывать наличие в планах воспитательной работы мероприятий, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- организовывать систематическую работу с родителями (законными представителями) (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекать родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

5.3. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, учителей и воспитателей;
- координирует работу в общеобразовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг охвата обучающихся питанием;
- контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей, учителей и воспитателей в обеденном зале при приеме пищи обучающимися их класса, группы.

5.6. Классный руководитель, воспитатель общеобразовательного учреждения ежедневно:

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося;
- контролирует организацию и питание детей в столовой общеобразовательного учреждения.

5.7. Обучающиеся имеют право:

- получать ежедневное, полноценное питание;
- вносить предложения по улучшению организации и качества питания в общеобразовательном учреждении.

5.8. Обучающиеся обязаны:

- соблюдать правила поведения в столовой;

- соблюдать культуру питания.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора общеобразовательного учреждения комиссией, в состав которой входят: директор (или представитель администрации общеобразовательного учреждения назначенный директором), утвержденный ответственный за организацию питания, медицинский работник

6.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.4. Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

6.6. Медицинский работник (диетсестра) общеобразовательного учреждения осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно.

6.6.1. Медицинский работник отслеживает соблюдение действующих санитарно-эпидемиологических норм и правил сотрудниками Предприятия.

6.6.2. Медицинский работник регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с сотрудниками учреждения, учащимися, педагогами и родителями.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

7.1. Общеобразовательное учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

7.2. Классные руководители, воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Общеобразовательное учреждение организует систематическую работу с родителями (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.