
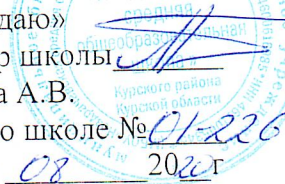


Принято на заседании педагогического
совета учреждения
Протокол № 1 от
«31» 08 2020 г

«Утверждаю»
Директор школы 
Тинькова А.В.
Приказ по школе № 01-226
от «31» 08 2020 г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Ноздрачевская средняя общеобразовательная школа»
Курского района Курской области

1. Общие положения

- 1.1. Администрация муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ноздрачевская средняя общеобразовательная школа» Курского района Курской области организует систему по организации питания (далее система) в образовательном учреждении.
- 1.2. Управление по делам образования и здравоохранения Администрации муниципального образования Курский район» дает право управлять системой питания в МБОУ «Ноздрачевская средняя общеобразовательная школа» администрации школы. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.10г. № 189 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- 1.3 Предоставление питания обучающимся в общеобразовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, законодательством Курской области, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ноздрачевская средняя общеобразовательная школа» Курского района Курской области.

2. Основные принципы организации питания

- 2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.
- 2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.
- 2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.4. Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанному с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 2.5. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами

- условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.6. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
 - 2.7. Своевременное использование бюджетных компенсационных выплат на питание обучающихся.
 - 2.8. Повышение доступности и качества школьного питания.
 - 2.9. Совершенствование организации обслуживания обучающихся в общеобразовательном учреждении.
 - 2.10. Укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания обучающихся общеобразовательного учреждения
 - 2.11. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
 - 2.12. 100% охват обучающихся образовательного учреждения горячим питанием.
 - 2.13. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти Российской Федерации и области, администрации муниципального образования и других заинтересованных министерств и ведомств.

3. Функции. Системы.

- 3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
- 3.2. Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.
- 3.3. Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- 3.4. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- 3.5. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.6. Разрабатывать и согласовывать с Роспотребнадзором циклические меню.
- 3.7. Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.
- 3.8. Участвовать в семинарах, совещаниях. мероприятиях по организации питания.
- 3.9. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
- 3.10. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- 3.11. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

4. Контроль за организацией питания

- 4.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и объединенного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 4.2. Оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.
- 4.3. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 4.4. Учетом всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 4.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 4.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 4.7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.
- 4.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 4.9. Повышением квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
- 4.10. Соблюдением общеобразовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 4.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания обучающихся общеобразовательного учреждения.
- 4.12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.
- 4.13. Контролем за ценообразованием в системе школьного питания.

5. Права.

- 5.1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приёму пищи в общеобразовательном учреждении.
- 5.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.
- 5.3. Требовать от руководителя общеобразовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.
- 5.4. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

6. Ответственность

Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в общеобразовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.

7. Контроль за системой управления питанием

Контроль за деятельностью системой управления по организации питания осуществляют специалисты управления по делам образования и здравоохранения Администрации муниципального образования «Курский район», курирующие вопросы в области питания.