

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «ХИЛОКСКИЙ РАЙОН»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 г.ХИЛОК



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ НОШ № 11

Л.А.Орлова

« 05 » сентября 20 14 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в МБОУ НОШ № 11 г.Хилок

Регистрационный № 26

Принято на педагогическом
совете МБОУ НОШ № 11г.Хилок
№ 1
от « 4 » сентября 20 14 г.

Общие положения.

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении начальная общеобразовательная школа №11 г.Хилок.

Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ (Статья 37).

2. Организация питания учащихся

Организация питания в МБОУ НОШ № 11 возлагается по согласованию с органами муниципального образования на школу. В МБОУ НОШ № 11 предусмотрено помещение для питания обучающихся - столовая, а так же для хранения и приготовления пищи - пищеблок.

В МБОУ НОШ № 11 организуется горячее питание обучающихся на 44 рублей в день за счет средств родителей из расчета 220 рублей в неделю.

Директор школы назначает приказом ответственного по организации питания обучающихся из числа своих заместителей и классных руководителей.

В обязанности ответственного по организации питания входит:

- предоставление отчетов (мониторинг организации питания);
- сбор сведений от классных руководителей о фактическом наличии обучающихся;
- передача заявки на пищеблок о количестве детей и сумма собранных денег классными руководителями.

Общественное питание обучающихся в ОУ осуществляется в помещении, находящемся в основном здании ОУ. Количество посадочных мест в зале позволяет обеспечивать питание всех обучающихся в две смены.

Отпуск горячего питания обучающихся организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20-ти минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом и группой продленного дня в столовой закреплены определенные столы. СанПиН 2.45 2409-08 п 2.8.

Столовая ОУ обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

3. Требования к организации питания обучающихся в МБОУ НОШ № 11.

Требования к организации питания обучающихся, утвержденные СанПиН 2.42.1178-02

Для всех обучающихся МБОУ НОШ № 11 организовано одноразовое горячее питание (завтрак) и трехразовое питание для групп продленного дня. По желанию родителей обучающимся может быть предоставлен и обед.

Организация и рацион питания обучающихся школы подлежит обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

При организации питания школьников следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное;

- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

- Методические указания по организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах;

О случая появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди обучающихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора.

В питании обучающихся общеобразовательных учреждений запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячение);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек; сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности;

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а так же для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас;

- грибы;

- макароны с рубленным яйцом, яичница -глазунья;

- пирожные и торты кремовые;

- жареные во фритюре пирожки, пончики;

- неизвестный порошок в качестверыхлителей теста.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а так же прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника школы или директора школы, если медработник отсутствует.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателно дезинфицирующим;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

В пищеблоках школ категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

Продукты питания списываются согласно меню - требований. Отпуск готовой продукции за наличный расчет не допускается. В школах, привлекающих к организации питания предприятия общественного питания отпуск готовой продукции от предприятий - поставщика общеобразовательному учреждению для педагогических работников осуществляется по накладным.

Отчетность согласно меню и счетов закупа продуктов производится шеф-поваром. Утверждается директором МБОУ НОШ №11.

За качество приготовленной продукции ответственность возлагается на медработника и бракеражную комиссию.

Десятидневное меню утверждается директором и Роспотребнадзором на начало года.

Закуп продуктов для столовой производится согласно «Договора» с торгующей организацией с обязательным приложением сертификата качества на продукцию.