



Утверждаю  
директор МКОУ НШИ  
М.П. Шушакова  
« 27 » августа 2012 год

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации обеспечения обучающихся МКОУ Находкинская школа – интернат начального общего образования питанием

### I. Общие положения.

- I.1. Настоящее положение об организации обеспечения обучающихся МКОУ Находкинская школа – интернат начального общего образования питанием (далее – Положение) разработано в соответствии с постановлением Администрации Ямало-Ненецкого автономного округа от 13 ноября 2008 года № 605-А «Об утверждении типового положения о порядке организации обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием», в целях совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием обучающихся МКОУ НШИ.
- I.2. Положение определяет основные организационные принципы и порядок организации обеспечения обучающихся МКОУ НШИ питанием.
- I.3. При организации питания следует руководствоваться:
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.6.1079-01 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
  - постановлением Правительства Российской Федерации от 05 октября 1999 года № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода»;
  - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
  - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 сентября 2003 года № 148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;
  - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31 августа 2006 года № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
  - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
  - Письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 года № 01008608-07-32 «О введении методических рекомендаций»;
  - А) № 01100/8604-07-34 «рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных учреждениях»;
  - Б) № 0100/8605-07-34 «примерные меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях»;
  - В) № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;
- Муниципальной программой «Развитие образования» на 2014-2016 годы»;
- настоящим положением.

## **II. Основные задачи.**

2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся МКОУ НШИ оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- совершенствование системы контроля за качеством питания в МКОУ НШИ;
- предупреждение среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами питания;
- соблюдение условий своевременной поставки продуктов питания в МКОУ НШИ, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

## **III. Порядок организации питания обучающихся.**

3.1. Организация питания обучающихся МКОУ НШИ обеспечивается в пределах общего объема средств, направляемых на эти цели из всех источников, предусмотренных законодательством, том числе:

- средств бюджета Ямало-Ненецкого автономного округа;
- средств бюджета муниципального образования Тазовский район;
- спонсорских, целевых поступлений;
- средств родителей (законных представителей обучающихся).

3.2. Бесплатным питанием за счет бюджетных средств обеспечиваются следующие категории детей:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке;
- дети, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации;
- обучающиеся 1-4 классов общеобразовательных организаций;

3.3. Размер стоимости питания для каждой категории детей определяется правовым актом Администрации Тазовского района в начале каждого учебного года.

3.4. При организации питания МКОУ НШИ может использовать различные формы организации питания обучающихся;

- самостоятельно, при этом работники школьной столовой находятся в штатном расписании МКОУ НШИ, а технологическое оборудование столовых – на балансе школы- интерната;
- создают в учреждении необходимые условия для работы организаций общественного питания, частных предприятий, индивидуальных предпринимателей в соответствии с договорами (муниципальными контрактами) на оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся, поставку продуктов питания, при этом МКОУ НШИ предоставляет безвозмездно необходимое оборудование, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи обучающимся.

3.5. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

3.6. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с территориальными отделами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека про автономному округу.

3.7. В МКОУ НШИ в соответствии с установленными СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления и приема пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем и соответствующей мебелью;
- созданы условия для организации питания (завтрак, обед, ужин).
- утвержден график работы школьной столовой администрацией МКОУ НШИ.

Продолжительность перемен устанавливается в соответствии СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

#### **IV. Функции по организации питания.**

##### **4. Департамент образования Администрации Тазовского района:**

- обеспечивает единую нормативно-правовую основу организации питания обучающихся;
- осуществляет контроль организации питания обучающихся МКОУ НШИ;
- организуют повышение профессионального уровня специалистов, курирующих вопросы организации школьного питания;
- выносят вопросы организации питания обучающихся на рассмотрение Главы муниципального образования Тазовский район, его заместителям, межведомственным комиссиям по контролю за организацией питания;

##### **4.1. МКОУ НШИ:**

- создает условия для обеспечения обучающихся оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах энергии;
  - несет ответственность за приобретение и установку производительного, торгово-технологического оборудования и посуды для приема пищи, проведение ремонтных работ в помещениях школьных столовых;
  - при необходимости заключает договоры с поставщиком на поставку продуктов питания;
  - утверждает своим приказом комиссию по контролю организации питания обучающихся, которая осуществляет контроль качества работы школьной столовой;
  - организует 100% охват питанием обучающихся 1-4 классов;
  - проводит разъяснительную и воспитательную работу с обучающимися и родителями, направленную на формирование навыков рационального и здорового питания;
  - осуществляет контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обеспечивают обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками, если работники школьных столовых находятся в штатном расписании МКОУ НШИ;
  - проводит работу по внедрению в МКОУ НШИ дополнительных форм обслуживания обучающихся и педагогов;
- обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов питания в полном ассортименте и с сертификатами качества продукции;
- обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;
  - проводит работу по подготовке пищеблока к началу нового учебного года;
  - обеспечивает контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока;
  - обеспечивает прохождение работниками столовой медицинских осмотров и обучения персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

##### **4.2. Медицинский работник (внештатный работник), закрепленный за МКОУ НШИ государственным учреждением здравоохранения;**

- организует контроль за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены его работниками; качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации; соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям обучающихся;
- участвует в проведении работы по гигиеническому просвещению обучающихся и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- дает рекомендации по организации питания отдельных обучающихся.

##### **4.3. Руководитель МКОУ НШИ:**

- осуществляет подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве, организует повышение профессионального уровня кадрового состава работников пищеблока;
- обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов питания в полном ассортименте и с сертификатами качества продукции;
- обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;
- оказывает помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного года;