

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Маралихинская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО  
на заседании управляющего совета  
Протокол № 4  
от 20.05. 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Маралихинская СОШ»  
*Н.Э. Кострюкова* Н.Э. Кострюкова  
Приказ №35/1 от 20.05. 2014 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**МБОУ «Маралихинская СОШ»**

Алтайский край  
Краснощёковский район  
с. Маралиха  
2014 год

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в МБОУ «Маралихинская СОШ».

## **I. Организация питания обучающихся**

Организация питания в МБОУ «Маралихинская СОШ» возлагается по согласованию с органами муниципального образования на школу. В МБОУ «Маралихинская СОШ» предусмотрены помещения для организации питания обучающихся - столовая, а также для хранения и приготовления пищи - пищеблок.

В МБОУ «Маралихинская СОШ» организуется горячее питание учащихся с использованием родительских средств и средств бюджета. Родительские средства поступают на лицевой счет образовательного учреждения и направляются только на организацию горячего питания обучающихся, на повышение его качества, увеличение калорийности и разнообразия. Школа вправе изменять стоимость питания в связи с изменениями цен на продукты.

Для семей, относящихся к категории малообеспеченных, при предоставлении соответствующих документов в Территориальное управление Краснощёковского района УСЗН, в школе предусмотрены льготные выплаты.

Питание обучающихся организуется только в учебное время.

Организация питания осуществляется силами самого образовательного учреждения. Учет хозяйственной деятельности школьной столовой ведется бухгалтерией образовательного учреждения.

Для поддержания порядка во время питания в школьной столовой организуется дежурство педагогов.

Контроль за питанием обучающихся в столовой возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

## **II. Требования к организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.**

Для всех обучающихся МБОУ «Маралихинская СОШ» организовано одноразовое горячее питание. Организация и рацион питания учащихся школы подлежит обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

При организации питания школьников следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

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

- Федеральная служба по надзору в сфере прав потребителей «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей...». Методические рекомендации №0100/8605-07-34, 2007 год.

- Федеральная служба по надзору в сфере прав потребителей «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах». Методические рекомендации №0100/8606-07-34, 2007 год.

О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди учащихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Госсанэпиднадзора.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медосмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на заведующую хозяйственной частью.

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 столовой 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, желателен дезинфицирующий;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также 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 спецодежду булавками;

Столовые должны быть обеспечены посудой, приборами согласно действующим нормам оснащения.

Контроль качества питания осуществляется школьной комиссией по питанию, утвержденной директором школы.