

Рассмотрено
на педагогическом совете

Протокол № 1 от 28 августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СШ №16
В.В. Беликина
Приказ № 272 « 01» сентября 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в МБОУ СШ №16

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СШ №16 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (далее – школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Закон Волгоградской области от 24.10.2005 года № 1111-ОД « Об организации питания обучающихся (1-11 классов) в образовательных организациях Волгоградской области» (с изменениями) ст.1
- Закон Волгоградской области от 31.12.2015 года № 246 – ОД « Социальный кодекс Волгоградской области» (с изменениями) ст.46
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования");
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г."Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утверждённые распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р;
- Уставом школы МБОУ СШ №16;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.8. Настоящее Положение определяет:

- основные задачи при организации питания школьников в образовательном учреждении;

- общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении;
- порядок организации питания в образовательном учреждении;
- контроль организации питания
- документацию по организации питания

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

2.1. Основными задачами при организации питания учащихся школы являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

3.2. Приказом директора школы из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в школе на текущий учебный год.

3.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе. (за счёт бюджетных средств)

3.5. Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается организация горячего питания на платной и бесплатной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции

3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются горячим питанием (обед). Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 обязательно.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется МУП ОП "Комбинат социального питания", имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический

медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие МУП ОП "Комбинат социального питания" (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.10. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.11. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного меню, разработанного предприятием МУП ОП "Комбинат социального питания" - организатором питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), с учетом сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7- 11 и 12-18 лет), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.12. В школьной столовой должны находиться:

- ежедневные заявки на количество питающихся детей;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества);
- журнал здоровья и осмотра гнойничковых заболеваний, ожогов, ран работников пищеблока

3.13. К организации обеспечения бесплатным питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для обеспечения бесплатного питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.14. Обеспечение основным (горячим) питанием производится предприятием - организатором питания, заключившим контракт на организацию бесплатного питания в школе.

3.15. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются организацией, осуществляющей питание, исходя из стоимости продуктов питания и затрат, связанных с организацией питания.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении организуется в дни учебных занятий. Режим питания утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте, на сайте школы.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

4.3. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание.

4.4. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.5. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.

4.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, шестидневной и пятидневной учебной недели:

с понедельника по пятницу – 1- 4 классы

с понедельника по субботу – 5- 11 классы

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором школы, график питания обучающихся вывешивается на стенде.

4.8. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. Ежедневно ответственный за питание принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся утром этого же дня или на следующий учебный день;

4.11. Классные руководители контролируют родительскую плату за питание обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.2. Бракеражная комиссия создается на текущий финансовый год приказом директора школы в составе медицинского работника, ответственного за организацию питания, зам.директора по АХР, бригадиром столовой

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ директора о назначении ответственного за организацию питания.
- Приказ о бракеражной комиссии.
- График питания обучающихся.