

Согласовано
Председатель Совета школы
С.В. Романова
09 января 2018 г.

Рассмотрено на заседании
педагогического Совета
школы
Протокол № 06
от « 09 » января 2018 г

«Утверждаю»
Директор МБОУ
«Косолаповская средняя
общеобразовательная школа»
В.Г. Новоселова
Приказ № 13 от
«06» января 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ «КОСОЛАПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Косолаповская средняя общеобразовательная школа» (далее – "Положение") разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Указом Президента РФ от 05 мая 1992 года № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями), постановлением Правительства Республики Марий Эл от 19 февраля 2015 года № 69 года «О мерах государственной социальной поддержки в сфере образования»

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

1.4. Положение регулирует отношения между общеобразовательной организацией и родителями (законными представителями) учащихся, определяет порядок организации питания, предоставляемый на платной, льготной и бесплатной основах.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в ОУ, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.6. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания

обучающихся, рассматривается на педагогическом совете школы, согласовывается с Советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Косолаповская средняя общеобразовательная школа» являются:

2.1.Повышение доступности и качества питания учащихся

2.2.Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.Повышение охвата горячим питанием в общеобразовательной организации как можно большего количества учащихся;

2.4.Обеспечение льготным и бесплатным питанием категорий учащихся, нуждающихся в социальной поддержке.

2.5.Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.6.Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.7.Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.8.Социальная поддержка обучающихся из многодетных семей и других социальных категорий;

2.9.Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы .

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

-обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

-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.

3.3.В пищеблоке постоянно должны находиться:

- меню десятидневное, утвержденное директором школы, где указаны стоимость цена
- заявка на питание, которая составляется от общей суммы, собранных благотворительных родительских взносов ежемесячно;
- списки учета обучающихся, питающихся в столовой по классам ежемесячно, которые подаются классными руководителями;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (отмечаются сертификаты и накладные);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки;
- журнал калорийности блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневные меню с выходом в граммах блюд, стоимость обеда, калорийность, белки, жиры, углеводы;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- оборотная ведомость с учетом продукции на каждый день;
- меню-требование учет продуктов на каждый день на 1 человека и на общее количество человек.
- книга отзывов и предложений;

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или льготной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет организацией на основании прямых договоров с поставщиками. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет благотворительных пожертвований родителей, которые собираются по классам ежемесячно. Питание в ОУ организуется за счет родительской платы и дотаций из республиканского и муниципального бюджетов.

4.2. Ежедневные меню рационов питания, с указанием сведений о стоимости питания, об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются директором школы и вывешиваются на стенде в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График питания учащихся в столовой утверждается приказом директора школы ежегодно в сентябре месяце.

4.5. Сопровождение учащихся в помещение столовой обеспечивает классный руководитель. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-4 классов и 5-11 классов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, председателя профкома школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Без бракеража реализация пищи учащимся не допускается.

5.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ НА ЛЬГОТНОЙ ОСНОВЕ.

5.1. Льготное питание учащихся в организации дотируется из республиканского бюджета и предоставляется детям из многодетных семей (3 и более детей);

5.2. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора организации с момента возникновения у учащегося права на получение льготного питания.

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

5.4. Льгота на питание предоставляется на основании следующих документов:

для многодетных семей:

- заявление от родителей или лиц, их заменяющих;
- копия паспорта одного из родителей или законных представителей;
- копии свидетельств о рождении детей
- справка о составе семьи;

5.5. Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания в организации.

5.6. Контроль над организацией льготного питания осуществляется директором организации.

6.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ.

6.1. Бесплатное питание учащихся в организации организуется за счет муниципального бюджета и предоставляется детям с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

6.2. Заявление о предоставлении питания на бесплатной основе подается ежегодно на имя директора организации с момента возникновения у учащегося права на получение бесплатного питания.

6.3. Питание на бесплатной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более чем, до конца текущего учебного года.

6.4. Бесплатное питание предоставляется по согласованию с управляющим советом организации.

6.5. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявление от родителей или лиц, их заменяющих;
- копия паспорта одного из родителей или законных представителей;
- копия свидетельства о рождении ребенка;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии, устанавливающей статус «ребенок с ОВЗ».

6.6. Организация питания учащихся на бесплатной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания в организации.

6.7. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором организации.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МУ «Отдел образования и по делам молодежи администрации МО «Мари-Турекский муниципальный район»

7.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные

члены Совета школы и общешкольного родительского Совета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

8. МЕРОПРИЯТИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается:

- обеспечение сбалансированным питанием в организациях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью;
- обеспечение обучающихся продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ;
- обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на питание в организации);
- пропаганда «горячего» питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр);
- формирование у учащихся навыков здорового питания.

Всего пронумеровано,
прошнуровано и скреплено печатью
7 (с. 206)
с/р/м/с/у
Документ
Директор школы: *[подпись]*
И. В. Новоселова



Всего пронумеровано,
прошнуровано и скреплено печатью
7 (с. 206)
с/р/м/с/у
Документ
Директор школы: *[подпись]*
И. В. Новоселова

