

Утверждаю:
Директор МБОУ «Мари-Куптинская ООШ»
Орлова Г.Я.
Приказ № 113 от 02.11.2016 г.



Положение об организации питания

МБОУ «Мари- Куптинская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Мари-Куптинская основная общеобразовательная школа» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с нормативно- правовыми документами:

- Федерального Закона РФ «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. статья 41 «Охрана здоровья обучающихся»;
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52 – ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;

СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования».

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

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Мари-Куптинская основная общеобразовательная школа» являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществ и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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 посадочных мест в 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;
- заявка на питание, которая составляется от общей суммы, собранных благотворительных родительских взносов ежемесячно;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню с выходом в рамках блюд, стоимость обеда, калорийность, белки, жиры, углеводы;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.);
- обратная 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 и бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных 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 примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых 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, согласуется с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора.

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 штатным сотрудником школы, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договора) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечить поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.14. 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.

3.15. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащимися горячим питанием.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначенный приказом директора школы на текущий учебный год.

4. Порядок по организации питания обучающихся в школе.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет благотворительных родительских взносов (выплат), которые собираются по классам ежемесячно. От общей суммы родительских взносов (выплат) 10% используется ежемесячно на хозяйственные нужды школы, в том числе на моющие средства.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели для 2-9 классов и пятидневной учебной недели для учащихся 1 классов.

4.4. 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.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-4 классов, 5- 9 классов.

4.6. Порядок качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

4.7. Для организации горячего питания в школе проверяется ассортимент поступающих продуктов питания, меню; своевременно производится замена отсутствующих учащихся, получивших бесплатное питание; соблюдается график отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов; принимаются меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств осуществляет сбор благотворительных родительских взносов на питание до 25 числа ежемесячно и ведомости благотворительных пожертвований на питание детей в столовой, которые составляют классные руководители ежемесячно.

4.9. Школа предоставляет питание для обучающихся из многодетных семей и детям с ограниченными возможностями здоровья на основании действующего законодательства . Родители (законные представители) многодетных семей предоставляют в школу документы, подтверждающие статус многодетной семьи (удостоверение) и справку о составе семьи.

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет финансовое управление.

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

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором в начале каждого учебного года.