

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
МБОУ «СШ № 17 им. Героя
Российской Федерации А.Б.
Буханова»
Протокол Педсовета
№ 7 от 29.12.2018 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом школы
Протокол №3
от 29.12.2018 г.

67



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
В.Д. Балыкина
Приказ № 95 от 29.12.2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СШ №17 им. Героя Российской Федерации А.Б. Буханова», устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также организации питания детей льготных категорий.

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 санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, Уставом школы.

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 школы и утверждается директором 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.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе:

- обеспечение обучающихся 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков 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 учащихся

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;
- 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;

3.3. На пищеблоке ежедневно ведется следующая документация

- Заявки на питание, табель учета фактической посещаемости обучающихся;

- Журнал бракеража сырых продуктов

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции,

- Журнал здоровья;

- Журнал проведения витаминизации блюд;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- Накопительная ведомость

- Копии примерного 10-дневного меню, утвержденное директором образовательного учреждения; согласованное с Роспотребнадзором.

- Ежедневные меню, 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.);

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 бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6. Режим питания в школе определяется "санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях".

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, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы, согласованное с Роспотребнадзором.

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

3.10. Школа заключает контракты (договоры) с предприятием об организации и обеспечении горячим питанием учащихся.

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

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие питания. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания в текущем году.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Бесплатными *завтраками* обеспечиваются:

- все обучающиеся 1-4 классов;
- обучающиеся 5-11 классов, чьи родители обратились за социальной поддержкой в отдел социальной защиты по месту регистрации.

4.2. Бесплатными *обедами* по личным заявлениям родителей обеспечиваются:

- дети, проживающие в семье со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума;
- дети, из многодетных семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума;
- дети, в установленном порядке признанные инвалидами (по предоставлению справки МСЭ);
- дети, находящиеся под опекой;
- дети с ОВЗ, обучающиеся в классах, реализующих адаптированные образовательные программы

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных

занятий. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

4.6. График предоставления питания обучающихся утверждается директором школы ежегодно.

4.7. Учитель обеспечивает сопровождение учащихся в столовую, а классный руководитель контролирует посещение обучающимися столовой, несет ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости. Дежурный педагог обеспечивает соблюдение порядка в столовой и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными учащимися старше 14 лет, в присутствии дежурного учителя.

4.8. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, питаются в соответствии с пунктом 4.1 данного Положения. Воспитатель группы продленного дня обеспечивает сопровождение учащихся в столовую, несет ответственность за отпуск питания обучающимся согласно журналу посещаемости, обеспечивает соблюдение порядка в столовой и содействует работникам столовой в организации питания.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.10. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) обучающегося из льготной категории пишут заявление на имя директора школы, (малоимущие семьи - прикладывают к заявлению следующие документы: справку о составе семьи; справку с места работы (для всех трудоспособных членов семьи) о доходах за последний квартал; справку о начислении пособия для безработных граждан, зарегистрированных в государственном учреждении) либо справку из отдела социальной защиты по месту регистрации о признании семьи малообеспеченной. Ответственность за достоверность данных о доходах семьи, представляемых документов несут родители, подающие заявления с просьбой предоставить их ребенку бесплатное питание.

4.11. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- Совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- Ежедневно принимает от дежурного учителя заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;
- Передает заявку для составления меню-требования;
- Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом, обеспечивающим питание в школе.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет централизованная бухгалтерия

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, классные руководители.