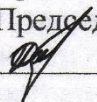


Согласовано
на совете школы.
Протокол № 4 от 07.07. 2020 г.
Председатель Совета школы:
 С.Е. Шлейтанова

Утверждаю
Директор муниципального бюджетного
образовательного учреждения
«Дятловская средняя общеобразовательная школа»
 Г.Б. Королева
Приказ № 89 от 01.09. 2020 г.



Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Дятловская СОШ»

2020 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Дятловская СОШ» далее - «Положение») 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).

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:

- законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года N2 52-ФЗ» О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» с изменениями;

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, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) 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.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Дятловская СОШ»

- 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;
- 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 учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. 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;
- 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Меню - требование на питание.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
- Ежедневные меню, 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.);

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями

(законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной либо 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 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 N245 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разработанного примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение N22 к СанПиН 2.4.5.2409(08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Ежедневное меню утверждается директором школы

- 3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся 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.
- 3.10. 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 У294-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».
- 3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, 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.
- 3.16. Контроль, оборот и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется:

- на бесплатной основе (за счет бюджетных и муниципальных средств)
- на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей))

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются 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 (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. 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 личного самостоятельного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Составление технологических карт, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (приложение №2 5 санитарных правил).
 - Вывешивание в обеденном зале 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем ОУ, в котором указываются сведения о названии и объемах блюд и кулинарных изделий.
 - Контроль за закупку продуктов (для школы) и контроль за их хранением и выдачей поварам.
 - Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья с отметкой в «Ведомости контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 санитарных правил).
 - Контроль за регистрацией в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения О настоящих санитарных правил).
 - Контроль за проведением витаминизации третьих и сладких блюд с последующей регистрацией в "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"
 - Отчёт перед вышестоящими органами по количеству питающихся
 - Составление меню-требования и накопительной ведомости
 - Ведение табеля посещаемости
 - Своевременная сдача отчета в бухгалтерию
- Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
 - принимают заявления от родителей (законных представителей) на предоставление питания и заключают договора
 - ведут учет питания детей в классе по категориям
 - по итогам подают сведения (табель) ответственному лицу за организацию питания в школе
 - находятся в столовой во время приема пищи учащимися

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ УО.
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ УО.
- 5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.