

Рассмотрено и принято

на заседании педсовета

Протокол № 5 от 11.04.2018г

Согласовано с Советом

родителей (законных представителей)

Протокол № 7 от 11.04.2018г

Согласовано с Советом обучающихся

Протокол № 7 от 11.04.2018г

«Утверждаю»

Директор МОАУ СОШ № 2

с.Исянгулово

Алопина Е.Н.

Приказ № 53/1 от 12.04.2018г



Положение об организации питания обучающихся в школе

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в МОАУ СОШ № 2 с. Исянгулово (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»

- Уставом школы

- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, 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 питания, принимается на заседании педагогического совета, согласовывается с Советом родителей и Советом обучающихся 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 МОАУ СОШ № 2 с.Исянгулово

- 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 Сан Пин;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки 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;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока- приложение № 10 к Сан Пин 2.4.5.2409-08)
- копии примерного 10- дневного меню (или 14,21 дневного меню),согласованных Роспотребнадзором;
- ежедневные меню ,технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия ,удостоверения качества ,документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- книга отзывов и предложений

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся 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 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 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический 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 №94-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. 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.

3.12 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 качествах 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 и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется через централизованную бухгалтерию РОО.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1 Питание учащихся организуется на платной (за счет родительских взносов) и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

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 двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе график предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5 Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители 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.

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур 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).

4.8 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 столов.
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологического 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 РОО.

5.3 Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ РОО.

5.4 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственные за организацию питания, комиссия по контролю организации питания.

5.5 Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале учебного года.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575880

Владелец Алопина Елена Николаевна

Действителен с 18.03.2021 по 18.03.2022