

Утверждено: директор МБОУ СОШ №10
п. Волочаевка

Л.А. Андрианова

Приказ № 244а
от «28» сентября 2020 г.

Положение

об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №10 п. Волочаевка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №10 (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), а также устанавливает размеры стоимости питания.

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" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Федеральным законом от 26.02.2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- 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 общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Положением об организации бесплатного питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях на территории Смидовичского муниципального района от 23.03.2020 г. № 154
- Постановлением администрации муниципального района от 28.08.2020 № 495 «О внесении изменений в положение об организации бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях на территории Смидовичского муниципального района от 23.03.2020 г. № 154»
- Постановлением администрации муниципального района от 25.09.2020 г. № 548 «О внесении изменений в положение об организации бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях на территории Смидовичского муниципального района от 23.03.2020 г. № 154»

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 и утверждается (либо вводится в действие) приказом 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 учащихся в МБОУ СОШ №10

- 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 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 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или 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 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 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

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, 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. Поставка продуктов питания производится на основе договоров с поставщиками продуктов на текущий учебный год.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ.

4.2. Питание обучающихся из малообеспеченных семей и детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, организуется с учетом выделяемых дотаций из областного и местного бюджетов на основании справки о признании семьи малоимущей или акта обследования условий жизни обучающегося и наличия у обучающегося трудной жизненной ситуации. Справка (акт) о признании семьи малоимущей (находящейся в трудной жизненной ситуации) действительна в течение года с даты оформления документа.

4.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные основные общеобразовательные программы в школе получают бесплатное двухразовое питание в заявительном порядке.

4.4. Дети-инвалиды, имеющие статус обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие обучение на дому, обеспечиваются сухим пайком или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте. Для получения компенсации в денежном эквиваленте один из родителей (законных представителей) предоставляет в школу необходимый пакет документов в соответствии с Постановлением администрации муниципального района от 25.09.2020 г. № 548

4.5. Ежедневные меню питания утверждаются директором школы. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий и стоимости питания вывешиваются в обеденном зале.

4.6. Столовая школы осуществляет деятельность в режиме пятидневной учебной недели для детей 1-4 классов и детей с ОВЗ; шестидневной учебной недели для 5- 11 классов.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом питания, утвержденным директором школы.

4.8. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. 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).

4.11. Классные руководители ведут учет питающихся детей в классе, осуществляют прием и учет родительской платы за питание, сдают денежные средства за питание учащихся своего класса ответственному лицу.

4.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- ведет учет питания детей всех категорий, питающихся в соответствии с приказами по школе;
- ведет табеля питания детей всех категорий, питающихся в соответствии с приказом;
- табеля питания за текущий месяц сдаются в централизованную бухгалтерию отдела образования не позднее 7-го числа следующего месяца за отчетный месяц;
- ежедневно ведет необходимую документацию по питанию согласно СанПиНам;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.13. Ответственное лицо за оборот денежных средств ведет:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- обеспечивает прием и учет денежных средств от классных руководителей;
- сдает денежные средства за питание кассиру централизованной бухгалтерии отдела образования 3-4 раза в месяц;
- осуществляет сверку денежных средств, сданных на питание, с классными руководителями и бухгалтером ЦБ.

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 директором школы, бракеражной комиссией, органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ отдела образования и вышестоящие уполномоченные финансовые органы;

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, классные руководители, члены общешкольного родительского комитета.

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