

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Ворцинская основная общеобразовательная школа"

ПРИНЯТО

Решением Педагогического совета
Протокол № 8
от «29» августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

на общешкольном родительском
собрании
Протокол №3
от «26 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 127.1

от «30» августа 2019 г.

Директор школы

И.А.Арасланова



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Ворцинская основная общеобразовательная школа» (далее – Положение) определяет порядок организации питания обучающихся 1- 9 классов в МБОУ «Ворцинская ООШ» (далее образовательная организация, школа).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45, Уставом МБОУ «Ворцинская ООШ» и вводится с целью организации питания обучающихся в образовательной организации.

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

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

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

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных ассигнований, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

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, 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- 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;

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе,

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

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

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. 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.

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

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных 10-дневных 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.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. В школе питание осуществляется на условиях софинансирования муниципального, республиканского бюджетов и родительской платы. Плата может вноситься в наличной, так и безналичной форме.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовывается 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 шестидневной учебной недели.

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

4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, дежурные 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 предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера Ворцинского ФАПа, повара, директора

школы и завуча по УВР Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с фельдшером осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению санитарно-гигиенического режима.

5. Меры социальной поддержки

5.1. На льготной основе питание в школе предоставляется:

- учащимся 1-4 классов (завтраки и обеды);
- учащимся из многодетных малообеспеченных семей;
- учащимся из малообеспеченных семей, проживающим в семьях, среднедушевой доход (включая учащегося) составляет не более 3300, 00 рублей на основании личного заявления родителей (законных представителей) на имя директора школы;

5.2. Питание на льготной основе предоставляется по заявлению родителей на основании документов.

Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора школы с момента возникновения у учащегося права на получение льготного питания по установленной форме.

5.3. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.

Стоимость питания, предоставляемого учащимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства. Бесплатное питание предоставляется учащимся в дни посещения образовательного учреждения.

5.6. Организация питания учащихся на бесплатной основе осуществляется ответственным за питание в школе.

5.7. Образовательное учреждение в лице директора школы обязано обеспечивать сохранность документов, касающихся предоставления бесплатного питания.

5.8. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором образовательного учреждения.

5.9. Директор образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.