

«Принято»
на общешкольном собрании

Протокол № 9
от «22 » августа 2016 г.

«Согласовано» с УС
_____ Б.Р. Цыремпилова
Протокол № 66
« 23 » августа 2016 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ
«Усть-Кяхтинская СОШ»
Н.Я. Берсенева
Приказ № 99/20
от «31 » августа 2016 г.



Положение об организации питания учащихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Усть-Кяхтинская» (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 и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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;
- требованиями СанПиН

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 Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся:

- 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 внешнего оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, 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
- копии примерного 10-дневного меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

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 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 (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН.

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

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

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

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, 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 № 44.

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.

3.13. Меню-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 обеспечение учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ШКОЛЫ

4.1. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся школы (согласно Федеральному закону РФ от 24 июля 1998 г. №124-ФЗ):

- детям-сиротам, и детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям-инвалидам;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, т.е. имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии;

4.2. Льготное питание 50%:

- детям-жертвам вооруженных и международных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий;
- детям из семей беженцев и вынужденных переселенцев;
- детям из многодетных семей;
- детям-жестоким насильям;
- детям, проживающим в малолетних семьях;

4.3. Бесплатное и льготное горячее питание учащихся школы осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

Предоставление обеда в школе осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

4.4. Для получения бесплатного и льготного питания для учащихся школы родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

4.4.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия постановления администрации села (района);
- а) об установлении опеки (попечительства);
- б) о создании приемной семьи.

4.4.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы

4.4.3. Для детей-инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная психолого-медико-педагогической комиссией

4.4.4. Для учащихся из семей, в которых доход на одного члена семьи ниже прожиточного уровня, установленного на территории Республики Бурятия:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о доходе семьи, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Бурятия в сфере социальной защиты населения и установленном порядке.

4.5. Список учащихся, получающих бесплатное и льготное питание, составляется на основании протокола педагогического Совета, согласованного с родительским Комитетом и утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Питание учащихся организуется на платной, бесплатной и льготной основе (за счет бюджетных средств).

5.2. Ежедневное меню рационов питания согласовывается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

5.4. Ступень перемены для обучающихся 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 учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.5. Ответственность за организацию питания по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работе в столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение санитарно-гигиенических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственной за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок вносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет соответствие поставленных продуктов питания меню;
- самостоятельно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замер количества учащихся, получающих бесплатное питание;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся в соответствии с графиком (сервировка столов);
- приказом школы обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенического режима.

5.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявки для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за качеством питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Юристы обеспечивают использование бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляя финансовое управление.

6.3. Комитет контроля организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и представительный комитет, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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