

Рассмотрено
на заседании совета школы
28.08.2018г

УТВЕРЖДАЮ
Директор *Колуша* Л.А. Коломьцева
28.08.2018г



Положение об организации питания в МБОУ "Светловская СОШ имени Анчина Н.Н."

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1' .Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ "Светловская СОШ имени Анчина Н.Н." (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся те. определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителям энными 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 обучающихся социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации "Об образовании в РФ" (ст.37; ст.41)

- уставом школы;

-федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- СанПиН 2.4.5.2510-10 "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 педагогическом совете, согласовывается, советом школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению имаются 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 обучающихся в МБОУ Светловская СОШ являются :

-обеспечение обучающихся питанием. соответствующим возрастным физиологические способностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированной 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 обучающихся из социально незащищенных, многодетных, малообеспеченных и семей и детей состоящих на медицинском учете.
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии требованиями действующего законодательства

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам:
обеспеченность технологическим оборудованием. техническое состояние 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.

3.3. 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;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14- 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие 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 (закон представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно - гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2510-10 "Санитарно- эпидемиологи требованиями к организации питания обучающихся ,в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 19.03.2010 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона пит примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой составлением примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение СанПиН 2.4.5.2510-10). а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживайте горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудник [колы, 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 школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставке 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, выполнения работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключается договор непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственные стандарты и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2510-

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных и разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений: 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 с обучающимися горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащимися питанием и организацию питания на текущий учебный год (классные руководители).

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 (кладовщик).

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств и за счет родительской доплаты. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на период продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом занятий.

В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы (журнал бракеража пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.

- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- 4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питания обучающихся на следующий учебный день:
 - передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
 - осуществляет контроль за расходование бюджетных и внебюджетных средств.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на пи образовательном учреждении, осуществляет бухгалтерия Управления образования Чесменского муниципального района;

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родит комитета.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директоре) в начале каждого учебного года.