

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Совета
школы от «19» мая 2016г. №3

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 19

В.В.Котельникова

Положение

об организации питания учащихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 19 (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 соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Федеральным законом от 30.03.1999 №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";
- уставом школы.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы, вводится в действие приказом директора школы

1.5. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором (согласно расписанию учебных занятий).

1.6. Обслуживание питанием учащихся осуществляет специализированная организация общественного питания (организатор питания).

1.7. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных предприятием – организатором питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным территориальным отделом Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новочеркасске и

утвержденным директором МБОУ СОШ.

1.8. Под дополнительным питанием обучающихся понимается обеспечение молоком учащихся 1-4 классов, реализация кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.9. Питание обучающихся с правом на получение бесплатного питания осуществляется на основании Постановления Администрации г.Новочеркасска по организации бесплатного питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях средних общеобразовательных школах города, приказа управления образования Администрации города Новочеркасска при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 19:

- 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, пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально не защищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием, организацию питания на текущий учебный год.

3.3. Администрация школы совместно с ответственным лицом за полноту охвата учащихся питанием, организацию питания на текущий учебный год, 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.

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдения принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение

консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.

3.6. Режим питания в школе устанавливается в соответствии с требованиями 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, и ежегодно утверждается приказом директора школы.

3.7. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (школьная столовая), 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.8. В школьной столовой должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню.

3.9. К организации обеспечения бесплатным питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для обеспечения бесплатного питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.10. Обеспечение основным (горячим) питанием производится предприятием – организатором питания, заключившим контракт на организацию бесплатного питания в школе по результатам торгов.

3.11. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются специализированной организацией, осуществляющей питание, исходя из стоимости продуктов питания и затрат, связанных с организацией питания.

3.12. В своей деятельности по оказанию услуг предприятие – организатор питания руководствуется условиями контракта на организацию бесплатного питания, договором передачи в аренду технологических помещений и оборудования

пищеблока школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Учащимся предоставляется основное (горячее) питание за счет средств родителей (законных представителей) и бесплатное питание для льготных категорий учащихся за счет бюджетных средств.

4.2. Горячее питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день.

4.3. Бесплатное питание предоставляется один раз в день. Перечень блюд, входящих в бесплатный комплекс, составляется выборочно из блюд основного меню, исходя из расчета выделяемых финансовых средств для организации данного вида питания, утверждается директором школы. Размер выделяемых средств определяется соответствующим Постановлением Администрации г.Новочеркасска.

4.4. Ежедневные меню рационов питания (основного и бесплатного комплекса) согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

4.7. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение учащихся в помещении столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

4.8. Ответственное лицо за полноту охвата учащихся питанием, организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания и готовой продукции, реализуемых в школе;
- своевременно производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания учащимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.9. Классные руководители:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися бесплатных обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе зам.директора школы по УВР, медицинской сестры, ответственного лица за полноту охвата учащихся питанием, за организацию горячего питания, представителя предприятия – организатора питания (зав.производством). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

5.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в образовательном учреждении, осуществляет директор образовательного учреждения.