

РАССМОТРЕНО

на пед.совете школы

Протокол от «30» августа 2016г. №1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №14

С.Н.Косова

Приказ от 30 августа 2016 года № 243

Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №14 (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. 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).
- 1.3. Обслуживание питанием учащихся осуществляет специализированная организация общественного питания ООО «Изюминка».
- 1.4. 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 №14.
- 1.5. 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.
- 1.6. Под бесплатным (дотационным) горячим питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных и малоимущих семей, получающих питание за счет средств муниципального бюджета на основании Постановления Администрации г.Новочеркаска по организации бесплатного питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях средних общеобразовательных школах города, приказа управления образования Администрации города Новочеркаска при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований.

- 1.7. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.8. 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.
- 1.9. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.10. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы, вводится в действие приказом директора школы.
- 1.11. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.10 настоящего Положения.
- 1.12. После принятия Положения 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 № 14 являются:
 - 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;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, 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. Администрация школы совместно с классными руководителями и лицом, ответственным за организацию горячего питания в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

- 3.3. 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.
- 3.4. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием, организацию питания на текущий учебный год.
- 3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.
- 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, и ежегодно утверждается приказом директора школы.
- 3.7. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного предприятием – организатором питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), с учетом сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. 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;
 - 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.
- 3.9. В школьной столовой должны находиться:
 - ежедневные заявки на количество питающихся детей;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 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 двухнедельного меню;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные,

сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

- 3.10. 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".
- 3.11. Обеспечение основным (горячим) питанием производится предприятием – организатором питания, заключившим контракт на организацию бесплатного питания в школе по результатам торгов.
- 3.12. 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.
- 3.13. 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.

- 4.10. Учащимся предоставляется основное (горячее) питание за счет средств родителей (законных представителей) и бесплатное питание для льготных категорий учащихся за счет бюджетных средств.
- 4.11. Питание для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) организуется в соответствии с решением родительского собрания.
- 4.12. Горячее питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день в виде завтраков или обедов.
- 4.13. 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.Новочеркаска.
- 4.14. 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.
- 4.15. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.16. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

4.17. Классные руководители, дежурный педагог обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

4.18. Ответственное лицо за 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;
- принимает от классных руководителей заявки по количеству бесплатно питающихся учеников и ежедневно уточняет заявку накануне на следующий учебный день;
- передает заявку организатору питания для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных завтраков (обедов).

4.19. Классные руководители:

- передают ответственному лицу за организацию горячего питания заявку на количество обучающихся, получающих бесплатное питание, и уточняют заявку накануне на следующий учебный день для составления меню-требования,
- 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.

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 директора школы, медицинской сестры, ответственного 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 (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

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