

3

Утверждено
решением педагогического совета
протокол №5 от 24.10.2016г.
председатель
педагогического совета
И.В.Беляева



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в школе

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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:

Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41),

Постановлением главы администрации (Губернатора) Краснодарского края №5 от 15.01.2015г. «Об утверждении Порядка обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных организациях в Краснодарском крае»,

Приказом управления образования администрации МО Красноармейский район «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания учащихся и работников в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Красноармейский район»,

Уставом школы (глава 1, пункт 1.29.).

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 и утверждается директором 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.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И 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;

социальная поддержка обучающихся из многодетных семей;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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 (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 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 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;

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 их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и дотационной 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 с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6.Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7.Примерные меню утверждаются Роспотребнадзором, согласовывается директором школы.

3.8.Услугу по организации горячего питания обучающихся осуществляет ООО «Гермес».

3.9.На поставку и организацию питания заключаются: договор безвозмездного пользования, договор «Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-11 классов и работников общеобразовательного учреждения», контракт «Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-11 классов и работников общеобразовательного учреждения» договор с ООО «Гермес». На основании экспертной оценки нежилых помещений и технологического оборудования по адресу: «Краснодарский край, Красноармейский район, пос. Октябрьский, ул. Красная, 18» передается в безвозмездное пользование нежилые помещения общей площадью 103,7 кв.м и технологическое оборудование ООО «Гермес» в соответствии с приложением.

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

3.11.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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.

3.12.Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13.Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту

охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками за счёт родительских средств и средств краевого и местного бюджетов.

4.2. На основании п. 3 ст. 12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», приказа управления образования администрации МО Красноармейский район № 919 от 10.08.2016г. «Об обеспечении льготным питанием учащихся из многодетных семей дневных общеобразовательных школ муниципального образования Красноармейский район в первом полугодии 2016-2017 учебного года» организуется работа по обеспечению дотационным питанием обучающихся, приказа управления образования администрации МО Красноармейский район №920 от 10.08.2016г. «Об организации дополнительного питания школьников дневных общеобразовательных школ муниципального образования Красноармейский район молоком и молочными продуктами в 2016-2017 учебном году» организуется работа по обеспечению учащихся 1-4 классов молоком.

Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

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

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.7. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую, а классный руководитель находится с классом в столовой до окончания приёма пищи.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками

столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.12. Ответственные за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчетность по питанию обучающихся.

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены бракеражной комиссии, члены комиссии по контролю за качеством питания.

5.3. Состав комиссии по контролю за качеством питания в школе, состав бракеражной комиссии утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчетности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учет присутствующих и отсутствующих обучающихся.

5.5. Классные руководители обязаны до 5 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию класса главному бухгалтеру школы, согласовав предварительно данные с заведующим производством.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчетах несут классные руководители.

5.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.