

ПРИНЯТО:
на заседании педагогического
совета МКОУ ООШ пос. Котчиха
Протокол № 2 от 20.11.2020г

СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
профсоюзной организации
О.Б. Вешнякова



УТВЕРЖДЕНО:
директором
МКОУ ООШ пос. Котчиха
М.А.Дзюба
Приказ № 469 от 20.11.2020г

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся МКОУ ООШ пос. Котчиха (далее школа), 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 соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 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».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

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

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

1.6. 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 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и 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 начальных классов;

- 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используется школьная столовая, соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобного помещения 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 столовой 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 учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока-приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного 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 т. д.);
- 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 обучающихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 г..

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-тидневного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, 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 по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.11. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. Директором школы разрабатывается программа производственного контроля на периодичность (1 раз в год) проведения лабораторных инструментальных исследований в организации питания.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание обучающихся 5-9 классов организуется за счет средств, взимаемых с родителей (законных представителей).

4.2. Питание обучающихся 1-4 классов организуется на бесплатной основе за счет средств Федерального бюджета.

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

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной рабочей недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 10 минут и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

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

4.7. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Дежурный учитель обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.9. Ответственным лицом за оборот денежных средств является завхоз школы, он ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день.

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе – завхоз:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рациона питания (примерного меню), разрабатываемого школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии типового рациона питания (примерного меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в школе, осуществляется Финансовым управлением.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляют: совет школы и родительский комитет, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по родительскому контролю организации питания.