

«СОГЛАСОВАНО»

На заседании Педагогического
совета
Протокол № 01 от « 30 » августа
2017г.



**Муниципальное общеобразовательное учреждение Бологовская средняя
общеобразовательная школа**
Положение об организации питания учащихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении Бологовской средней общеобразовательной школе (сокращенно МОУ Бологовская СОШ) (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 и уставом школы.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в МОУ Бологовской СОШ (далее – школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. 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. Обеспечение учащихся полноценным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания, профилактика среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малоимущих семей. Под обучающимся из малоимущей семьи понимается ребенок, на которого в соответствии с Законом Тверской области от 29 декабря 2004 года №79-ЗО (с изменениями на: 07.04.2016) «О ежемесячном пособии на ребенка» выплачивается ежемесячное пособие на ребенка;

2.5. Использование бюджетных средств области и района на компенсацию питания учащихся из слабо защищенной категории граждан (это обучающиеся 1-4 классов, а также обучающиеся из малоимущих семей).

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

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

3.2. Для организации питания учащихся 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, табель 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;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных 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 др.);
- 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 учащихся.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические 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 на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лицо, ответственное за организацию питания в школе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Предоставление горячего питания

4.1.1. Всем обучающимся предоставляется двухразовое питание – завтрак и обед.

4.1.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.1.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.1.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение 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.

4.1.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.1.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, директора, заместителя директора школы по административно-хозяйственной работе. 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).

4.1.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.1.9. Заместитель директора по АХЧ:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся 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.

4.2. Предоставление питьевой воды

4.2.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

4.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств областного бюджета, районного бюджета, средств социальной защиты.

Порядок освобождения от платы за питание учащихся, определяется местными исполнительными и распорядительными органами.

5.2. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий, без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания

5.3. Питание работников МОУ Бологовской СОШ организуется ежедневно по желанию работника в учебное время (выходные и праздничные дни, каникулярное время не учитывается), в дни фактического пребывания на рабочем месте за счет средств работника. В отсутствие работника на рабочем месте (по болезни, отпуске, в связи с командировкой и т.п.) питание не предоставляется, компенсация не выплачивается.

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

6.1. Директор школы:

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы, настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания в Школе;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета школы, общешкольного родительского собрания и на заседаниях родительских собраний в классах.

6.2. Ответственный за организацию питания в школе:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания; - вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Ответственный за полноту охвата питанием:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания обучающихся;
- проводит анализ и готовит информацию о полноте охвата питанием обучающихся школы;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.4. Классные руководители:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, выполнение программы «Разговор о правильном питании» (в 1-6 классах), потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

6.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают классному руководителю о предстоящих пропусках учебных занятий ребенком для снятия его с питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на питание обучающихся.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

7.2. Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц постоянно действующей комиссией в составе:

- заместитель директора по административно-хозяйственной части,
- медицинский работник школы,
- учитель,
- ответственный за организацию питания.

7.3. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания.

7.4. Вопросы организации питания рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения;
- на родительских собраниях.

8. Заключительные положения

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеклассных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

