

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №8» г. Канаш
протокол № 13 от 25.05.2015



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №8» города Канаш Чувашской Республики

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8» г. Канаш разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.2. Питание может быть организовано в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах, а также в буфете-раздаточной согласно гигиеническим требованиям к организации общественного питания.

1.3. При пришкольных буфетах и столовой обязательно должен быть предусмотрен обеденный зал из расчёта 0,7 кв.м на одно место в зале, исходя из посадки 100% учащихся в 3 очереди.

1.4. Организация горячего питания учащихся осуществляется на основе примерного циклического 2-х недельного или 10-дневного меню комплексных рационов питания, разработанных с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по 2-м возрастным группам учащихся (6-10 и 11-17 лет).

Различие в количестве основных пищевых веществ и калорийности обеспечивается регулированием объёма потребляемой пищи (выходом блюд) или составом блюд в рационе.

1.5. Ассортиментный перечень и примерное 7-10 дневное меню подлежит обязательному согласованию с учреждением Госсанэпиднадзора.

1.6. В случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать городской санэпиднадзор.

1.7. Настоящее Положение определяет:

- порядок организации питания в школе, в том числе, предоставляемого на льготной основе;
- порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся;
- примерный перечень документации общеобразовательного учреждения по вопросам организации питания обучающихся.

2. Основные принципы организации рационального питания учащихся

Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих возрастным физиологическим потребностям.

Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах (белков, жиров, углеводов);
- в выборе оптимального режима питания, т.е. физиологически обоснованное распределение потребляемой пищи в течение дня.

В соответствии с этими принципами, питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также в витаминах и минеральных веществах для учащихся различных возрастных групп определяется в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.

Важным элементом организации питания учащихся является правильное распределение объёма дневного потребления пищи между отдельными её приёмами.

Количество приёмов пищи устанавливается в зависимости от возраста, состояния здоровья и распорядка для учащихся.

Учащиеся школы обеспечиваются рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и учебной недели, основу которого составляет организация профилактического (щадящего) питания, предусматривающая специальную кулинарно-техническую обработку продуктов: мясо и рыба отвариваются и готовятся в рубленом виде на пару, крупы и овощи – развариваются до мягкости, допускается лёгкое запекание блюд, исключается жареное.

Из питания школьников исключается жирная свинина, баранина, мясо утки, гуся и острые приправы – горчица, хрен, перец.

Организация прямых поставок продуктов проводится по согласованию с местными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами.

Маркировочный ярлык (этикетка) на каждом тарном месте следует сохранять до полного использования продукции.

При составлении меню не разрешается включать одноимённые блюда и рацион в течение одного дня для учащихся школы первой-второй смен, групп продлённого дня.

3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

3.1. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждённым директором школы. Контроль возлагается на дежурного учителя.

3.2. Организация завтраков в 1-ую смену осуществляется на переменах (после 1-го, 2-го, 3-его урока).

3.3. За каждым классом закрепляются определённые столы, а за учащимися определённые места.

3.4. Перед началом приёма пищи дежурные по столовой получают согласно заявке на раздаче приготовленную пищу и до прихода класса расставляют её на столы.

4. Льготное питание

Организация льготного питания организовывается на основе распорядительных документов Учредителя.

4.1. Право на получение льготного питания имеют обучающиеся:

- с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, препятствующие получению образования без создания специальных условий;

- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении.

Льгота на питание предоставляется обучающимся:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья – на стоимость завтрака и обеда;

- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении – на стоимость обеда.

4.2. Финансирование расходов, связанных с представлением льготного питания обучающихся, осуществляется за счёт бюджетных средств Учредителя.

4.3. Для получения льготного питания родители (законные представители) должны предоставить в образовательную организацию следующие документы:

- личное заявление, в котором указывается фамилия, имя, отчество ребенка, дата рождения, класс, в котором обучается, страховой номер индивидуального лицевого счета – СНИЛС ребенка и его копия, свидетельство о рождении и его копия;

- заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья» (обучающимся с ОВЗ);

4.4. Заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья» представляется в общеобразовательную организацию по мере истечения срока действия такого документа. В случае несвоевременного обновления родителями (законными представителями) документа, подтверждающего получение обучающимся статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья», обучающийся исключается из списочного состава обучающихся на получение льготного питания.

4.5. Родитель (законный представитель) вправе представить указанные документы в образовательную организацию, которую посещает ребенок, по собственной инициативе.

4.6. Родителям (законным представителям) обучающихся, имеющих статус «обучающийся с ОВЗ», получающие образование на дому или в форме дистанционного обучения выплачивается компенсация за питание, исходя из стоимости завтрака и обеда обучающегося, установленного постановлением администрации города Канаш из бюджета города Канаш. Компенсация за питание предоставляется в заявительном порядке одному из родителей (законных представителей) обучающегося: компенсация начисляется с даты подачи документов родителем (законным представителем).

4.7. Льготное питание обучающимся предоставляется с первого дня начала учебного года.

4.8. Приказом директора назначается ответственное лицо за организацию льготного питания в школе, который ведёт документацию по организации льготного питания в соответствии с требованиями:

- обеспечивает контроль по учёту обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведение табеля учёта посещаемости школьной столовой;

- соблюдает сроки предоставления в вышестоящие организации отчётной документации (акт о предоставлении питания, ежедневное меню, табель учёта питающихся);

- размещает на информационном стенде, на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» (не позднее 10 дней с момента издания о наличии свободных мест для приёма дополнительных заявлений на предоставление льготного питания обучающихся (не позднее 31 августа текущего года).

5. Требования к помещению и материально-техническому оснащению школьной столовой.

5.1. Обеденный зал следует обеспечивать вентиляцией и отоплением. Светильники на доступной санитарной обработке высоте.

5.2. Перед входом в зал – умывальники.

5.3. Для организации приёма пищи зал столовой оборудуется столами, а также стульями или скамейками.

5.4. Столы необходимо ежедневно мыть горячей водой с содой и мылом, а после каждого приёма пищи – протирать влажной чистой салфеткой.

5.5. Школьная столовая должна быть обеспечена столовой посудой и приборами согласно нормам оснащения предприятия общественного питания.

5.6. Следует использовать фарфорово-фаянсовую посуду, запрещается эмалированная и пластмассовая (тарелки, кружки и т.д. посуда).

5.7. Школьная столовая должна быть укомплектована необходимым количеством работников общественного питания.

6. Контроль.

6.1. Контроль за работой школьной столовой постоянно осуществляется медицинским работником, администрацией школы, выборочно – специалистами Госсанэпиднадзора.

6.2. Качество готовой продукции в столовой школы осуществляет бракеражная комиссия, утверждённая приказом директора школы.

6.3. В состав комиссии входят: заведующая производством школьной столовой, медицинский работник и представитель администрации.

6.4. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере её изготовления, о чём должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.5. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя юридического лица, который организует питание в образовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6.6. Медицинский работник школы должен осуществлять постоянный контроль за качеством сырья, продуктов, вести контроль за состоянием здоровья работников пищеблока, следить за соблюдением санитарных правил в столовой.

6.7. Периодический контроль осуществляется представителями органов образования и специалистами Госсанэпиднадзора.

6.8. Представители контролирующих органов должны быть обеспечены санитарной одеждой. Соблюдать правила личной гигиены и производственной гигиены. Проверка проводится в сопровождении представителя школьной столовой (заведующая производством).

6.9. При проверках школьной столовой обращается внимание на соблюдение технологии приготовления блюд и изделий, условий и сроков хранения основных производственных товаров.

6.10. Персональная ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на директора школы и руководство школьной столовой.

7. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

7.1. К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс гигиенической подготовке со сдачей зачёта.

7.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения возлагается на медицинского работника школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

7.3. Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательна дезинфицирующим;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в семье работника.

7.4. В пищеблоках школы не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застёгивать одежду булавками;

- принимать пищу на рабочем месте.

7.5. Приём пищи разрешается в специально отведённом помещении или месте.

7.6. Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.