

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Челкасинская основная общеобразовательная школа»
Урмарского района Чувашской Республики

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08.2018

Утверждено приказом № 116 от 01.09.2018



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся МБОУ «Челкасинская ООШ»
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания учащихся МБОУ «Челкасинская ООШ» (далее - Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков, дальнейшего совершенствования организации горячего питания учащихся, увеличения охвата питанием учащихся, обеспечения качества, сбалансированности рационов школьного питания, внедрения прогрессивных форм обслуживания.

1.2. Положение разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Чувашской Республики «Об образовании в Чувашской Республике» от 30.07.2013 года № 50, постановлений главы администрации Урмарского района от 22.05.2014 №310 «Об утверждении Положения по организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Урмарского района Чувашской Республики», от 31.03.2016 «О внесении изменений в постановление главы администрации Урмарского района «Об утверждении Положения по организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Урмарского района Чувашской Республики», в соответствии с Постановлением главы администрации Урмарского района Чувашской Республики от 11.01.2018 №11 «О внесении изменений в постановление администрации Урмарского района от 22.05.2014 № 310 «Об утверждении Положения по организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Урмарского района Чувашской Республики» (с изменениями от 31.03.2016 г. № 190)

2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания обучающихся МБОУ «Челкасинская ООШ» Урмарского района.

2.2. Обеспечение льготным питанием учащихся из многодетных и малообеспеченных семей.

3. Организация питания.

3.1. Организация питания возлагается на муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение и осуществляется в школьной столовой, состав и площади которой соответствует проектному количеству классов и численности учащихся в них.

3.2. Приобретение продуктов питания регулируется путем заключения договоров.

3.2. Режим питания в школе определяется в соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

3.3. Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению при закупке продуктов питания для организации питания в школьной столовой необходимо соблюдать условия проведения процедуры конкурса с ограниченным участием при закупке товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (Постановление Правительства РФ от 28.11.2013 г. № 1089)

3.4. Для контроля за организацией питания учащихся создаются комиссии, в состав которых входят: руководитель учреждения, педагогический работник, назначенный ответственным за организацию питания, представитель органа общественного самоуправления.

Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителей учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность, стоимость.

3.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.7. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы (Приложение 1). В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.8. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников.

3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.10. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил может осуществлять комиссия в составе председателя профсоюзного комитета школы, представителя родительской общественности.

3.11. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.12. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания по требованию; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов)

4. Питание учащихся на платной и льготной основах

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Льготное питание предоставляется учащимся из многодетных и малообеспеченных семей. Льготное питание — горячее питание, включающее завтрак и (или) обед на льготной основе. Многодетной семьей является семья, имеющая в своем составе трех и более детей и воспитывающая их до восемнадцатилетнего возраста, и учащихся дневных отделений средних специальных или высших учебных заведений — до окончания ими обучения. Малообеспеченная семья - семья, среднедушевой доход которой на дату обращения не превышает величину прожиточного минимума, установленного в соответствии с законодательством Чувашской Республики в расчете на душу населения.

4.3. Льготное питание предоставляется по заключению комиссии, созданной в общеобразовательном учреждении.

4.3. Льгота на питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявления от родителей (законных представителей);
- справка с отдела социальной защиты населения Урмарского района КУ «Центр предоставления мер социальной поддержки» Министерства здравоохранения и социального развития Чувашской Республики, удостоверяющая, что семья относится к категории малоимущих;

- копии паспортов родителей;

- копии свидетельства о рождении детей;

- справка о составе семьи.

4.5. Размер льготы может быть снижен или увеличен в зависимости от внебюджетных поступлений.

5. Мероприятия по улучшению организации питания.

5.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

5.2. Пропаганда горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение конкурсов, лекций, выпуск буклетов, брошюр и др.), формирование у детей навыков здорового питания.

5.3. Повышение квалификации работников школьной столовой.