

Согласовано
Управляющим Советом школы

Утверждаю
Директор школы:

Андреев В. Ю.
Приказ №7 от 23 марта 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
МБОУ « Михайловская ООШ им. А. А. Александрова»
Цивильского района Чувашской Республики

Положение об организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Михайловская ООШ» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным Законом об образовании, Санитарно эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08

ГЛАВА 1. Организация питания школьников

1.1. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

1.2. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой.

1.3. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности, длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные рационы питания разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.

1.5. На основе примерных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания (меню-требования), которые утверждаются директором школы, подписываются главным поваром, калькулятором, медицинским работником и бухгалтером.

1.6. На основании дневного рациона питания составляется меню, которое содержит наименование блюд, калькуляцию, их калорийность и стоимость.

Меню вывешивается на всеобщее обозрение ежедневно.

1.7. Рационы питания учащихся в школе включает: завтрак, обед для обучающихся 1 – 9 классов, завтрак, обед и полдник для посещающих группу продленного дня.

1.8. Часы приема пищи устанавливаются в режиме работы школы, утверждаемом ежегодно директором школы по согласованию с управляющим советом.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) или индивидуально в соответствии с графиком приема пищи.

ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания учащимся и оплата питания.

2.1. В образовательном учреждении учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.3. Оплата за питание учащимися 1 – 9 классов производится родителями учащихся в бухгалтерии школы за месяц.

2.4. Учет питания учащихся возлагается на классных руководителей и на старшего повара школы

2.5. Расходование средств, поступающих в виде платы на организацию горячего питания, производится путем перечисления на расчетные счета поставщиков продуктов и продовольственного сырья.

2.6. Льготное питания школьникам 1-4 классов с федерального бюджета, а также с республиканского и муниципального бюджетов осуществляется согласно требованиям действующих положений.

2.7. Предоставление льгот осуществляется по решению педагогического совета школы.

2.8. Контроль за предоставлением льготного питания, а также соблюдение требований действующего законодательства при предоставлении льготного питания возлагается на комиссию по организацию питания.

ГЛАВА 3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок или по закупкам малого объема.

3.2. Закупка продуктов питания для школьной столовых осуществляется в соответствии с примерными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.3. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями

государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: представитель администрации школы, педагог, член родительского комитета. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Администрация школы осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учреждения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров, ведение журнала здоровья и другое

4.4. Постоянный контроль за работой столовой образовательного учреждения осуществляется комиссией по организации питания, создаваемой по приказу директора школы. Основными направлениями контроля являются:

- охват детей горячим питанием;
- качество приготовленных блюд;
- соблюдение норм закладки и выхода продукции;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- наличие меню и контрольных блюд;
- учет родительских средств;
- контроль за предоставлением льготного и бесплатного питания;
- соблюдение режима питания.

При проверке присутствие старшего повара или повара, его заменяющего, обязательно.

4.5. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, главного бухгалтера, старшего повара школьной столовой согласно должностным обязанностям.

ГЛАВА 5. Режим работы школьной столовой и питания учащихся.

5.1. Школьная столовая работает ежедневно с 8-00 до 16-30 в будние дни, в субботу – до 11-00.

5.2. Для учащихся 1 – 9 классов организовано двухразовое питание (завтрак, обед), для посещающих группу продленного дня и дошкольные группы организован полдник.

5.3. Питание организуется в отведенное в графике время в перерывах между уроками продолжительностью 20 минут.