



Директор школы

УТВЕРЖДАЮ

Г.С.Боредский

Приказ №196 от

30.08.2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся МАОУ «Шихабыловская ООШ» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношение между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. . Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Чувашской Республики «Об образовании в Чувашской Республике» от 30.07.2013 №50;
- уставом школы;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

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

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

1.7. 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 учащихся в МАОУ «Шихабыловская ООШ» являются:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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 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;
- соответствии иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Режим питания в школе определяется СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «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.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНа 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Примерное меню утверждается директором школы.

3.6. 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.

3.7. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально – техническую базу, специализированные транспортные средства, квалификационные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10

3.9. 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.

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

4. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. Общая сумма денежных средств складывается из средств родителей.

4.2. Предоставление горячего питания школьникам производится на добровольной основе.

4.3. Родители осуществляют оплату за питание еженедельно. Цена варьируется в зависимости от изменений цен на продукты.

4.5. Оплата осуществляется следующим образом:

Родители сдают деньги классным руководителям, классные руководители-делопроизводителю. Делопроизводитель вносит родительские взносы в банк на внебюджетный счет школы.

4.6. Предоставление горячего питания осуществляется по единому меню исходя из норм питания на одного ребенка в день, утвержденному в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.

4.7. Бесплатное питание осуществляется за счет средств, выделяемых из местного бюджета.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

5.1. Администрация школы закупает продукты питания на основе муниципальных контрактов.

5.2. Повар составляет отчет по израсходованным продуктам в бухгалтерию.

5.3. Повар сдает отчет за прошедший месяц в течение 5 дней по истечении месяца.

5.4. Производится перерасчет денежных средств по обучающимся пропущенным занятием 1 и более дней.

5.5. Повседневный бракераж пищи ведет бракеражная комиссия. 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).

5.6. Бракераж сырой продукции и продовольственного сырья, расчет рациона питания, составления примерного меню на период не менее двух недель ведутся поваром школы.

5.7. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню вывешивается в обеденном зале.

5.8. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

5.9. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

Порядок определения контингента учащихся на льготное и бесплатное питание

5.9.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить категории семей учащихся, которым предоставляется право на льготное и бесплатное питание.

К льготным категориям относятся:

- многодетные семьи, имеющие в своем составе трех и более детей и воспитывающих их до восемнадцатилетнего возраста, и учащихся дневных средних специальных или высших учебных заведений до окончания ими обучения;
- малообеспеченные семьи, где среднедушевой доход которых на дату обращения не превышает величину прожиточного минимума, установленного в соответствии законодательством ЧР в расчете на душу населения.

Учащиеся, имеющие право на бесплатное питание:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;
- дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 5.9.1 настоящего Положения, предоставляется двухразовое питание в размере 50% от стоимости питания согласно стоимости питания учащегося в муниципальном общеобразовательном учреждении.

5.9.2. Основание для обеспечения учащихся двухразовым льготным и бесплатным питанием являются решение комиссии по льготному питанию, решения совещания при директоре, в соответствии с представленными документами.

6. РЕЖИМ ПИТАНИЯ

6.1. Для питания обучающихся предусмотрено специальное помещение – школьная столовая. Количество мест в столовой соответствует количеству питающихся в смену.

6.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.

6.3. Питание в МАОУ «Шихабыловская ООШ» 2-х разовое: завтрак и обед.

6.4. Классные руководители 4-х классов сопровождают детей в школьную столовую. Ответственный дежурный по столовой по графику, утвержденным директором школы, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

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. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет администрация школы.

7.3. Классные руководители:

- составляют список детей, питающихся за счет родителей;
- производят сбор денежных средств (родительская плата);
- передают денежные средства бухгалтеру школы;
- осуществляют ежедневный контроль посещаемости учащихся школьной столовой (завтрак и обед), т.е. ведут табель посещаемости;
- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.