

Рассмотрено на общешкольном родительском собрании МБОУ «Кольцовская СОШ» Протокол № 1 от 01.09.201	Согласовано с профкомом работников МБОУ «Кольцовская СОШ» Председатель _____ Першуткина Г.Я.	Утверждено приказом МБОУ «Кольцовская СОШ» от 01 сентября 2014 г № ____ Директор школы: _____ О. В. Росадина
--	--	--

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ в МБОУ «Кольцовская СОШ»

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кольцовская средняя общеобразовательная школа» Вурнарского района Чувашской Республики.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кольцовская средняя общеобразовательная школа» Вурнарского района Чувашской Республики (далее – образовательное учреждение), определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания обучающихся образовательное учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «О введении в действие Санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 «О введении в действие санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 N 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02», СанПиН 2.4.2.2821-10, Положением об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Вурнарского района Чувашской Республики, утвержденным постановлением Главы Вурнарского района 09.11.2011 г. № 712/1.

2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении

2.1. Образовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2.2. Питание в образовательном учреждении может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

2.3. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.

2.4. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением и организациями, оказывающими услуги по питанию.

2.5. Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.6. Образовательное учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), для детей, посещающих группу продленного дня - трехразового (дополнительный полдник).

2.7. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.8. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.10. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.11. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

2.12. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.13. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах. Продолжительность перемен не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.14. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

2.16. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2- дней).

3. Порядок установления бесплатного питания обучающимся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается следующим категориям обучающихся образовательных учреждений:

- обучающимся из многодетных семей (с тремя и более детьми в возрасте до восемнадцати лет) и семей, находящимся в трудной жизненной ситуации.

3.2. Бесплатное питание (завтраки или обеды) для обучающихся образовательных учреждений организуется за счет внебюджетных средств.

3.3. Решение на предоставление питания на бесплатной основе принимается по заявлению родителей (законных представителей), представлению классного руководителя и приказу руководителя образовательного учреждения.

3.4. Основанием для предоставления бесплатного питания являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- справка из органов социальной защиты населения об установлении им статуса многодетной семьи, предоставленная родителями (законными представителями) обучающихся в образовательное учреждение не позднее 15 сентября текущего учебного года.

3.5. Образовательное учреждение создает базу данных детей из многодетных (1 раз в год) семей для обеспечения бесплатным питанием, определяет финансовые средства на год на одного человека из среднедневной стоимости горячего питания. Совместно с управляющим советом образовательного учреждения создает фонд поддержки детям указанных категорий.

3.6. Приказом руководителя образовательного учреждения назначается ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся, в обязанности которого входит подготовка документации и отчета по организации бесплатного питания обучающихся для управляющего совета и руководителя образовательного учреждения, ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.7. На основании подтверждающих документов, образовательное учреждение обеспечивает организацию бесплатного питания обучающихся в период учебного процесса по очной форме обучения.

3.8. В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении или отказа от предлагаемых завтраков или обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и образовательного учреждения

4.1. При организации питания обучающихся между образовательным учреждением и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается договор о совместной деятельности по организации питания обучающихся, который определяет обязательства сторон.

4.2. Образовательное учреждение:

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся, преподавателям и обслуживающему персоналу;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает совместно с организацией общественного питания график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет предприятию, организующему питание в школах, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией. Производит своевременно капитальный и текущий ремонты, технический надзор, охрану имущества школьной столовой и продуктов питания;
- обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием;
- осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования.

4.3. Организация общественного питания:

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с образовательным учреждением;
- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;
- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;
- содержит помещения предприятий общественного питания, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций. Правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

4.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет-раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

4.5. Руководитель организации общественного питания, индивидуальный предприниматель устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора. Организует работу буфета в течение всего учебного дня.

4.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся организации общественного питания образовательных учреждений, обеспечивают:

- наличие в каждой организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.7. Организация, осуществляющая организацию питания в образовательном учреждении, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой могут входить: повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета, члены попечительского совета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет Отдел образования и молодежной политики администрации Вурнарского района.