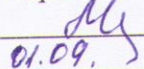


Согласовано
Управляющий Совет
 /С.В.Медведев/
01.09. /2017г.



Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СШ №6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СШ № 6 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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 № 273-ФЗ – Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "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;
- Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;
- Законом Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 « О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания платы»;
- Уставом школы.

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, согласовывается с Управляющим Советом школы.

1.6. 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ СШ № 6:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- повышение охвата горячим питанием и повышение качества организации питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СШ № 6. Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующее 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке должно быть:

- утвержденное цикличное меню для школьного питания, согласованное с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю и общешкольным родительским комитетом;
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе. В школе проводится просветительская и пропагандистская работа с учащимися и их родителями (законными представителями), направленная на привлечение обучающихся к системе полноценного комплексного питания, отвечающего половозрастным особенностям организма и способствующее ведению активного образа жизни.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется на основании Соглашения о взаимодействии по организации питания обучающихся за счет родителей с индивидуальным предпринимателем.

3.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на платной и без взимания платы основе (за счет бюджетных средств). Организация без взимания платы регламентируется нормативным локальным актом «Порядок обеспечения горячим питанием без взимания платы обучающихся в МБОУ СШ №6».

4.2 Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются с директором школы и вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- медицинская сестра принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.6. Заведующий школьным пищеблоком осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ.

5.1. Школа не является посредником между родителями и организаторами питания. Школьный пищеблок находится в безвозмездном пользовании организатором питания.

Порядок расчетов за питание обучающихся осуществляется за наличный расчет.

Расчет наличной оплаты в школьном пищеблоке за получение горячего питания учащимися 1-4 классов осуществляется членами классного родительского комитета.

Расчет наличной оплаты при организации питания обучающихся 5- 11 классов осуществляется учащимися самостоятельно.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

6.2. Контроль за организацией питания в школе осуществляется посредством создания бракеражной комиссии, проведением мониторинга состояния школьного пищеблока, мониторинга безопасности, качества продуктов питания и готовой продукции. Ведется контроль за исполнением положений и требований контрактов.

6.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: медицинской сестры, ответственного педагога за организацию горячего питания, заведующего школьным пищеблоком, заместителя директора школы по воспитательной работе, членов Управляющего Совета школы и родительского комитета. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

6.4. 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.