

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБОУ «ООШ с. Гусево»
протокол № 6
от « 31 » мая 201 7 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Управляющего Совета
М /Агева О.И./

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
Ж /Н.В. Жестакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ООШ с. Гусево»
Т.В. Бондарева /Т.В. Бондарева/
приказ № 80
от « 31 » мая 20 17 г.



**Положение
об организации питания обучающихся
в МБОУ «ООШ с.Гусево»**

1. Общие положения.

1.1 Положение об организации питания обучающихся «МБОУ «ООШ с.Гусево» (далее-Положение) разработано в соответствии с документами:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012г;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 г. № 06-731;
- Законом Саратовской области № ЗСО 215 «Об образовании в Саратовской области»;
- Уставом МБОУ «ООШ с.Гусево»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07. 2008 г. № 45;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12. 2010 г. № 189;

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

-предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

-социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей 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.

1.3 Настоящее Положение определяет:

-общие принципы организации питания обучающихся;

-порядок организации питания в школе;

-порядок организации питания, предоставляемого на платной и льготной основе.

-распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Управляющим Советом общеобразовательной организации, рассматривается педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

1. Общие принципы организации питания в школе.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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

2.3. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

2.4. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

-предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово - технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

-предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

-разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.5. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

-обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

-наличие подсобных помещений для хранения продуктов;

-наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

-соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.6. В столовой постоянно должны находиться:

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал здоровья;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-бракеражный журнал готовой продукции;

-копии примерного 10-дневного (или 14-дневного), меню согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

-ежедневные меню, калькуляционные карты и карточка-раскладка наготавливаемые блюда;

-табель учета фактической посещаемости обучающихся.

2.7. Питание в школе организуется в соответствии с примерным цикличным меню, на основании которого составляется и утверждается директором школы ежедневное меню с указанием сведений об объёмах блюд и названий кулинарных изделий.

2.8. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами.

2.9. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.10. Для обучающихся школы предусматривается двухразовое горячее питание (горячий завтрак, горячий обед), для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается трехразовое

горячее питание (завтрак, полдник и обед) как за счет средств родителей так и за счет средств районного и областного бюджета, (полдник) получение молока в рамках реализации Федеральной программы.

2.11. Питание обучающихся организуется за счет муниципальных и региональных бюджетных ассигнований и внебюджетных средств (родительской платы).

2.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. Прядок организации питания в школе.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемены. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

3.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в столовой.

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

-готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;

-посещает все совещания по вопросам организации питания;

-своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;

-проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

-регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;

-своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

-имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

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

3.8. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник, заместитель директора по УВР.

3.9. Предприятие общественного питания поставляет в столовую школы продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4. Порядок предоставления льготного питания.

4.1. Право на предоставление льготного питания в дни и часы работы школы имеют все обучающиеся, имеющие право на льготное обеспечение питанием. Категории обучающихся школы, имеющих право на льготное обеспечение питанием:

- а) дети из малоимущих семей;
- б) дети их многодетных семей;
- в) дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящиеся под опекой (попечительством);
- г) дети-инвалиды;
- д) дети из семей, находящихся в социально опасном положении;
- е) дети беженцев и вынужденных переселенцев.

4.3. Степень материальной обеспеченности семей определяется Управлением социальной защиты населения в каждом конкретном случае, исходя из расчётных бюджетов прожиточного минимума, установленных в Саратовской области.

4.4. Льгота на питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявления родителей или лиц их заменяющих;
- справка из управления социальной защиты населения;
- копия удостоверения многодетной семьи;
- копия распоряжения об установлении опеки;
- справка об инвалидности;
- копия постановления КДН и ЗП администрации БМР о постановке семьи на учет;
- акта обследования семьи.

4.5. Списки учащихся, зачисленных на дотационное питание, утверждаются приказом директора.

4.6. Родители (законные представители) обучающихся, не относящихся к льготным категориям, оплачивают стоимость питания полностью.

4.7. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается муниципальными органами власти.

4.8. Право на обеспечение бесплатным молоком предоставляется всем обучающимся 1-4 классов (200 мл один раз в день).

4.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих льготное питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся (ответственные - классные руководители 1-9 классов и повар), который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

5.1. Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор школы, ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора школы, классные руководители, родители (законные представители) обучающихся.

Директор школы:

-Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Саратовской области, Красноармейского муниципального района, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы;

-Назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания в школе;

-Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего Совета школы.

Ответственный за организацию питания в школе:

-Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в школу;

-формирует сводный список обучающихся для предоставления дотационного питания;

-лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся за счет дотаций, сверяя с классным журналом;

-регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,

-своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

-своевременно предоставляет необходимую отчетность в Централизованную бухгалтерию ОУ;

-координирует работу в школы по формированию культуры питания;

-осуществляет мониторинг организации питания и удовлетворенности качеством школьного питания;

-Вносит предложения по улучшению организации питания.

Классные руководители школы:

-Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на дотационной основе.

-Осуществляют мониторинг организации питания обучающихся класса, сдают ежемесячный отчёт о питании обучающихся класса;

-Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;

-Вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего Совета школы, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

Родители (законные представители) обучающихся:

-Обеспечивают финансирование питания детей во время образовательного процесса;

-Уведомляют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

6. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль организации питания обучающихся школы осуществляют:

-территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Саратовской области в Красноармейском районе;

-управление образования администрации Красноармейского муниципального района;

-представители Управляющего совета, родительской общественности школы;-бракеражная комиссия.

7. Документация

7.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на дотационное питание.
- 6) Табель по учету питающихся дотационно.

7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.