

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Большой Куганак муниципального района
Стерлитамакский район Республики Башкортостан

ПРИНЯТО

решением Педагогического Совета
(протокол № 1 от 28.08.2018г.)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МОБУ СОШ с.Большой
Куганак от 05.09.2018г. № 297/1

**Об организации питания учащихся в
муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении
средняя общеобразовательная школа с.Большой Куганак
муниципального района Стерлитамакский район
Республики Башкортостан**

1.Общее положение

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОБУСОШ с.Большой Куганак 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) , 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:

Законом Российской Федерации “Об образовании в Российской Федерации”;

Уставом школы;

СанПиН 2.4.2.2821-10 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях” .

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, принимается на педагогическом совете , согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) 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 разделом) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу .

2.Основные цели и задачи:

Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

Профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;

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 школы .

3.2. Для организации питания учащихся используют 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;

Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации .

В пищеблоке постоянно должны находиться:

Заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости учащихся;

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

Ведомость контроля рациона питания;

Копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора ;

Ежедневные меню , технологические карты наготавливаемые блюда;

Приходные документы на пищевую продукцию , документы , подтверждающие качества поступающей пищевой продукции (накладные ,сертификаты соответствия , удостоверения качества , документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

Книга отзывов и предложений .

3.3. 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 .

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений , направленных на обеспечение горячим питанием учащихся , принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся .

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

3.6.Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню , разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовленных блюд , а также меню – раскладок , содержащих количественные данные о рецептуре блюд .

3.7. Примерное меню утверждается директором школы .

3.8.Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд , стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания .

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы , имеющими соответствующую профессиональную квалификацию , прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодически медицинские осмотры в установленном порядке , имеющими личную медицинскую книжку установленного образца .

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

3.11.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой , выдана санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в

пищевых витаминов и энергии , плановый контроль организации питания , контроль качества поступающего сырья и готовой продукции , реализуемых в школе , осуществляется Роспотребнадзора .

3.12. Директор школы является соответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием .

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

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4.Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание учащихся организуется за счет родительской оплаты и предоставлением льготной оплаты на питание учащимся из малообеспеченных семей;

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

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), ответственного за воспитательную работу. Дежурного учителя. 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).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- * проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- * совместно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- * осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- * принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- * ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- * передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- * осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет «Централизованная бухгалтерия учреждений образования».

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета школы, социально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

Исполнитель, Ерошников Н. Сергеевич
исполнитель
Директор ООО "С.А.С. Инвест"
Дата 03.09.2018

