

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Нижнебалтачево
муниципального района Татышлинский район
Республики Башкортостан

РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 26 августа 2021 г.

ПРИНЯТО
Управляющим советом школы
Протокол № 1 от 26 августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей школы
Протокол № 1 от 25 августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся школы
Протокол № 1 от 25 августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

Зидымаков Л.Л.

Приказ № 60 от 26 августа 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
в МБОУ СОШ с. Нижнебалтачево МР Татышлинский район РБ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся и предоставления бесплатного питания обучающимся из многодетных семей, правила и требования к организации питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Законом Республики Башкортостан от 1 июля 2013 г. № 696-З «Об образовании в Республике Башкортостан»;

- закона «О поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ СОШ с. Нижнебалтачево

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

- обеспечение обучающихся горячим питанием;

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

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей;

- 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 обучающихся является отдельным направлением деятельности МБОУ СОШ с. Нижнебалтачево.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие санитарным нормам и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в школьных столовых установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность столовых кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с СанПиН;
- наличие в пищеблоках вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие требованиям действующих санитарных правил и нормам в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоках постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- протоколы исследований, измерений;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии десятидневного меню;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда, утвержденные директором школы;
- приходные документы на пищевую продукцию, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты, декларации, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организацию и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.7. Питание в школах организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы. Цены производимой в школьных столовых продукции (стоимость готовых завтраков, обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.10.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.11.На поставку питания заключаются договоры непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Приказом руководителя образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание обучающихся МБОУ СОШ с. Нижнебалтачево МР Татышлинский район РБ осуществляется за счет средств бюджета РФ, бюджета РБ, муниципального бюджета для отдельных категорий обучающихся и за счет средств родителей (законных представителей). Право на питание на бесплатной основе обучающихся реализуется на основании решения комиссии по оказанию адресной помощи малообеспеченным гражданам Отдела филиала государственного казенного учреждения РЦ СПН по г. Нефтекамску в Татышлинском районе.

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

4.3.Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы.

4.4.Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5.Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

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

4.7.Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.8.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 столов, предварительной заявки классных руководителей 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. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ

5.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся 1-4 классов, а также детей из многодетных малообеспеченных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

5.2. Право на бесплатное питание обучающихся из многодетных малообеспеченных семей реализуется на основании решения комиссии по оказанию адресной помощи малообеспеченным гражданам Отдела филиала государственного казенного учреждения РЦ СПН по г. Нефтекамску в Татышлинском районе.

5.3. Обязанности ответственного лица за льготное питание:

- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
- ежедневно производить учет присутствующих детей в школе для уточнения количества детей, питающихся в этот день, и своевременно сообщать количество питающихся детей повару столовой;
- своевременно сдавать отчет по льготному питанию обучающихся за месяц.

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. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют бракеражная комиссия, группа родительского контроля.

5.4. Бракеражная комиссия, группа родительского контроля утверждаются директором школы в начале учебного года.