

Положение
о порядке организации питания учащихся
МКОУ СОШ № 1 с.п. Кахун

1. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», и вводится с целью организации питания обучающихся в образовательном учреждении.
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации горячего питания обучающихся МКОУ СОШ №1 с.п.Кахун (далее школа).

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания учащихся

- 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;
- 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.

1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
2. Для организации питания учащихся используются 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.
3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 10-дневного меню;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.
 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 и бесплатной основе.
 5. 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.
 6. Школа в своей деятельности по организации питания взаимодействует с Управлением образования администрации Урванского муниципального района, территориальным органом Роспотребнадзора.
 7. В случае непосещения обучающимся школы средства за питание с родителей (законных представителей) обучающихся не взимаются.

Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в школе возлагается на директора школы.
 8. Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за питание, назначенного приказом директора школы.
 9. Администрация школы организует в пищеблоке дежурство учителей и обучающихся.
 10. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно ответственным за питание до приема ее детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Ответственный за питание и повар ведут ежедневный учет обучающихся, получающих горячее питание.
 11. 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 приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

12. Примерное меню утверждается директором школы
13. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
14. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
15. 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".
16. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

4. Порядок организации питания учащихся в школе.

1. Питание в школе может быть организовано за счет средств бюджета (завтрак), внебюджетных средств (обед) т.е. за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
2. Для организации горячего обеда учащихся, обучающихся по ФГОС школа заключает договор с родителями (законными представителями).
3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы.
5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам 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.
6. 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.
7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов

осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, заместителя директора школы по воспитательной работе. 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).

3 Условия и порядок предоставления питания учащимся на бесплатной основе.

1. Бесплатным питанием (завтрак) обеспечиваются все учащиеся начальных классов, находящиеся в списочном составе образовательного учреждения. На бесплатной основе питание в образовательном учреждении (завтрак) предоставляется учащимся из многодетных и социально незащищенных семей.

2. К категории социально незащищенных семей рекомендуется относить следующие семьи:

- детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (законных представителей)
- детей военнослужащих и других силовых ведомств, погибших при исполнении служебных обязанностей;
- детей, находящихся под опекой (попечительством);
- детей из многодетных семей;
- детей из малообеспеченных семей;
- детей из социально незащищенных семей по решению органа самоуправления образовательного учреждения и комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
- детей, которых воспитывает мама-одиночка.

3. В целях рационального использования бюджетных средств в случае отсутствия учащихся, имеющих право на бесплатное питание, использовать резервный состав учащихся на данный период.

3.1. Обеспечение бесплатными завтраками производится на основании Приказа директора школы в пределах бюджетных ассигнований, выделенных школе на бесплатное питание.

3.2. Получение учащимся питания на бесплатной основе (завтрак) осуществляется по заявлению одного из родителей (законных представителей) учащихся, зачисленных в данное образовательное учреждение или письменному представлению классного руководителя (в исключительных случаях, если учащийся находится в трудной жизненной ситуации), Акта обследования жилищных условий, решения комиссии по контролю за организацией и качеством питания, приказа директора школы.

3.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания МКОУ СОШ №1 с.п.Кахун с учетом содержания заявления принимает одно из следующих решений:

- предоставить на бесплатной основе,
- отказать в предоставлении питания на бесплатной основе,
- внести в список резерва на питание на бесплатной основе.

3. Обязанности ответственного за питание.

1. Ответственный за питание назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

Ответственный за питание обязан:

- своевременно готовит документы на обучающихся, которым будет предоставлено бесплатное питание в текущем году;
- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
- ежедневно производить учет детей в школе для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся детей повару школы.
- своевременно сдавать отчет по бесплатному питанию за месяц.

4. Взаимодействие. Контроль.

1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родителями, педагогическим советом школы.

2. Данный локальный акт подлежат обязательному включению в план производственного контроля школы.

3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в школе, осуществляет Финансовое управление Урванского муниципального района.

4. Текущий контроль организации питания школьников в школе осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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