

РАССМОТРЕНО
На Совете учреждения
22.12.2016



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ с. Коново

Л.Н. Игошева

Л.Н. Игошева

Приказ № 82 - ОД от 28.12.2016

С. Коново

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа села Коново»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа села Коново» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, финансового обеспечения питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки, и укрепления здоровья детей и профилактики хронических заболеваний детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- законом Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- уставом учреждения;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Конеево 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- обеспечение бесплатным питанием обучающихся, если они являются:
 - детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей;
 - детьми из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;
 - детьми из многодетных семей;
 - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том-числе дети-инвалиды;
 - обучающимися, получающими начальное общее образование.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Школа организует питания обучающихся через сторонние организации.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- табель учета посещаемости обучающихся;
- формы учетной документации пищеблока, рекомендованные СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение №10):
 - 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;
 - ведомость контроля рациона питания;
- копия примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- 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 обучающихся 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) учащихся.

3.6. Режим питания обучающихся в школе определяется в соответствии с 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе 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), организацией осуществляющей питания обучающихся в школе.

3.8. Примерное меню согласовывается с директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками организации, оказывающей услуги по организации горячего

питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический 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 обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания. Питание обучающихся осуществляется в режиме пятидневной учебной недели.

4.2. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей) и субвенций областного бюджета.

4.2.1. Обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием (завтраки – начальная школа, обеды - 5-9 классы), если они являются:

- детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей;
- детьми из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;
- детьми из многодетных семей;
- обучающимися, получающими начальное общее образование.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед).

Обучающиеся обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления документов, подтверждающих их статус.

Обучающиеся из семей льготных категорий получают бесплатное горячее питание согласно стоимости питания установленного приказом Управлением образование Невьянского городского округа.

4.2.2. Платное питание организуется для обучающихся 5-9 классов (обеда), стоимость которого устанавливается приказом Управлением образование Невьянского городского округа.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой и общественный порядок, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками организации, осуществляющей услуги по обеспечению горячим питанием.

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы на текущий учебный год. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор учреждения:

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Свердловской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом учреждения и настоящим положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на заседаниях общешкольного родительского собрания и Совета учреждения.

5.2. Ответственный за организацию горячего питания обучающихся:

- формирует списки обучающихся для предоставления бесплатного горячего питания (согласно предоставленных документов) и за оплату родителей (законных представителей);
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества полученного обучающимися горячего питания по классам;

- формирует списки обучающихся, претендующих на бесплатное питание (завтраки и (или) обеды) и предоставляет их в Управление социальной политики по Невьянскому району для рассмотрения в сроки установленные приказом управления образования Невьянского городского округа. Предоставляет в управление образования Невьянского городского округа копии списков;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность по питанию;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют заявку для организации питания на количество обучающихся;
- находятся в столовой во время приема пищи обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирования здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители):

- предоставляют подтверждающие документы на предоставление льготного питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным десятидневным и ежедневным меню.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет бухгалтерия учреждения.

6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляют ответственный за организацию питания,

уполномоченные члены Совета учреждения и Совета родителей, представители первичной профсоюзной организации школы и, специально создаваемая общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

6.4. Работа общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания осуществляется в соответствии с Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа села Конево».

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Орлова Лариса Вячеславовна

Действителен с 01.04.2021 по 01.04.2022