

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новожилкинская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Новожилкинская СОШ»)

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом совете
(Протокол №2 от 29.03.2017 г.)

СОГЛАСОВАНО
(Протокол заседания общешкольного
родительского комитета №1 от 28.03.2017 г.)

СОГЛАСОВАНО
(Протокол заседания
Парламентского совета
№2 от 28.03.2017 г.)



УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора школы
Т.С.Вайвада
от 03 апреля 2017 г. №40

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Новожилкинская средняя общеобразовательная школа» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации 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, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с
 - Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2013 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Уставом школы;
 - 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».
- 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 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 разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Новожилкинская средняя общеобразовательная школа» 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;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- использование родительской платы для питания обучающихся.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе;
- перечень документов для предоставления бесплатного питания;
- права и обязанности родителей (законных представителей);
- организацию информационно-просветительской работы.

4. Общие принципы организации питания обучающихся

- 4.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. №45.
- 4.2. Для организации питания обучающихся 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.
- 4.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - 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;
 - Журнал допуска работников пищеблока к исполнению обязанностей;
 - копия примерного 10-дневного (или 12-дневного) меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 4.4. 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.
 - 4.5. 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.
 - 4.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного (или 12-дневного) меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (Приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
 - 4.7. Примерное меню утверждается директором школы.
 - 4.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания и торговой наценки, определяемой приказом по ОО.
 - 4.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
 - 4.10. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, находящиеся по месту, возможно в районе.
 - 4.11. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) 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.
 - 4.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - 4.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
 - 4.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
 - 4.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
 - 4.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за сбор денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

5. Порядок организации питания в столовой

- 5.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость.
- 5.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.
- 5.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 5.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 5.5. Предусматривается реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.
- 5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (далее Комиссия) в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по учебно-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).
- 5.7. Контроль организации питания осуществляется не реже одного раза в месяц.
- 5.8. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.
- 5.9. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.
- 5.10. По результатам проверок Комиссия составляет акт, директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
- 5.11. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе, ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 5.12. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для приема пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 5.13. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - 5.12.1. осуществляет постоянный контроль за:
 - организацией и качеством питания обучающихся в соответствии с СанПиН;
 - целевым использованием выделенных бюджетных средств на организацию питания;
 - ведением документации;
 - соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - своевременной сдачей отчета в бухгалтерию Комитета по образованию.
 - 5.12.2. посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Комитетом по образованию
 - 5.12.3. имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, 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.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

- 6.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Иркутской области, установленного в соответствии с законодательством Иркутской области и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей обучающихся).
- 6.2. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии Управления министерства социального развития опеки и попечительства в Иркутской области по г. Усолье-Сибирскому и Усольскому району на основании следующих документов:
 - заявления родителей или лиц их заменяющих;
 - документов, подтверждающих статус семьи.
- 6.3. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора школы, согласуются с Комитетом по образованию, утверждаются Начальником Управления министерства социального развития опеки и попечительства в Иркутской области по г. Усолье-Сибирскому и Усольскому району.
- 6.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе с регистрацией в таблице учета питающихся детей своего класса.
- 6.5. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с решением коллегии администрации Иркутской области, администрации Усольского районного муниципального образования.
- 6.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию Комитета по образованию.

7. Документация

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

- 7.1. Положение об организации питания обучающихся
- 7.2. Приказ директора школы об организации бесплатного питания; назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля; о создании комиссии на списание продуктов питания.
- 7.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 7.4. График питания обучающихся.
- 7.5. Списки детей на получение бесплатного питания, утвержденные всеми необходимыми инстанциями.
- 7.6. Акты на списание продуктов питания, акты о проведенных проверках питания и качества приготовления блюд.

8. Права и обязанности родителей, законных представителей

- 8.1. Родители обучающихся имеют право:
 - подать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативно-правовыми актами;
 - вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой школы;
 - принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.
- 8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
 - своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
 - своевременно предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Организация информационно-просветительской работы

- 9.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятиях.
- 9.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- 9.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здорового человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.