Положение

об организации питания

учащихся
МБОУ «СОШ №3»

Положение

об организации питания учащихся
МБОУ «СОШ №3» г. Каспийск

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также предоставления питания на бесплатной основе отдельным категориям обучающихся.
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии с:

-Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

* Типовым положением об образовательном учреждении;

-Уставом школы;

- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015)

-СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Постановление Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

* Федерального закона « О санитарно -эпидемиологическом благополучии населения»
* Письма Минобрнауки РФ от 12.04.2012 г № 06-731 « О формировании культуры здорового питания обучающихся , воспитанников -Приказом Минсоцразвития РФ № 213 н , Минобрнауки РФ №178 от

11.03.2012 г « Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Председателем родительского комитета школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.
4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3 »

-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; -использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

- формирование культуры здорового питания , культуры поведения в общественных местах , выработка навыков культуры питания и санитарно - гигиенической безопасности;

З.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

УЧАЩИХСЯ.

1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
2. Для организации питания учащихся используются столовая, соответствующая 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; -обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

1. В пищеблоке постоянно должны находиться:

-журнал бракеража пищевых продуктов;

-копии примерного 18-дневного меню ( или 15-ти дневного при 5-ти дневной неделе), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

-накладные поставщика (ежедневные меню, вес готового 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.

3.4 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 или бесплатной основе.

* 1. Администрация школы обеспечивает принятие организационно­управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
	2. Режим питания в школе определяется 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.

* 1. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного восемнадцатидневного меню (или 15-ти дневного при 5-ти дневной неделе), 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.
	2. Примерное меню утверждается Главным врачом ТО Роспотребнадзора в г.Каспийск.
	3. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца и удостоверение о прохождении периодических куров повышения квалификации;
	4. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющей муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и сертификаты качества на поставляемую продукцию, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
	5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
	6. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
	7. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год - заместитель директора по начальной школе.

4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств г.Каспийск) для обучающихся 1 - 4 классов.
2. Право на питание имеют все учащиеся 1-4 классов, возможно дополнительное назначение питания отдельным категориям учащихся

МБОУ «Школа № 3»( при наличии экономии , в случае неявки в школу некоторых учащихся без предупреждения ):

* детям из малоимущих семей, которые имеют среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума ;
* детям из многодетных семей;
* детям, находящимся под опекой;
* детям-инвалидам;
* детям, оказавшимся в сложной жизненной ситуации.
1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели для 1 классов и шестидневной учебной недели для 2-4 классов, или пятидневной учебной недели для 1-4 классов;
2. 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.
3. 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. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем самостоятельного накрытия столов.
5. Проверку качества готовой продукции осуществляет медицинская сестра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов).
6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

-проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню; -своевременно совместно с ответственным лицом производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание; -совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся;

-принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

-осуществляет контроль за количеством бесплатных завтраков и обедов;

-осуществляет контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

1. Повар школы готовить горячие блюда на основании заявки ,ведет учет присутствующих и тех, кт получает дополнительное питание за счет отсутствующих обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающей готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление
3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая бракеражная комиссия по контролю организации питания.
4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.