

Принято на
педагогическом совете
Протокол №1 от 29.08.2016 г.



Утверждено:
Директор МБОУ СОШ №3
И.Г. Михайличенко

Приказ № 30 а п.2 от 01.09.2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
г. Осташкова

1.Общее положение:

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №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 устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- ☐ Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 от 30.03.1999г.;
- ☐ Федерального закона «О качестве безопасности пищевых продуктов» №29 от 02.01.2000г.;
- ☐ Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (п.2.2. ст.34, ст.37).
- ☐ Государственной программы «Социальная поддержка и защита населения Тверской области» на 2013-2018 годы № 609-пп от 16.10.2012г (гл.2. «Организация оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации за счет средств областного бюджета»).
- ☐ Постановления администрации Тверской области «Порядок организации питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, обучающихся в муниципальных бюджетных (автономных) общеобразовательных учреждениях Тверской области от 03.04.2007г. №108-ПА (с изменениями от 19.06.2012г. №316-пп).
- ☐ Закона «О регулировании отдельных вопросов в сфере образования Тверской области» от 11.07.2013г. №60-ЗО (ст.8. «Организация питания обучающихся в образовательных организациях в Тверской области»).
- ☐ СанПиНа 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ☐ СанПиНа 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- ☐ -СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»
- ☐-СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- ☐-Постановление Правительства РФ от 13.08.1997 г. №1013 «Об утверждении Перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации и Перечня работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации»
- ☐ Типового положения об образовательном учреждении;
- ☐ устава школы;

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.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2.Цели и задачи:

- ☐ Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального сбалансированного питания.
- ☐ Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- ☐ Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- ☐ Повышение доступности и качества питания в школе.
- ☐ Повышение охвата горячим питанием в школе как можно большего количества учащихся.
- ☐ Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- ☐ Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.
- ☐ Обеспечение льготным питанием обучающихся.
- ☐ Повышение культуры питания в МБОУ СОШ №3 г. Осташкова.
- ☐ 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;

3.Организация горячего питания:

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы. Горячее питание предусматривает наличиегорячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности,порционированных и оформленных.

3.2. 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической численности учащихся, получающих питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, калькуляционные карточки наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.3. Закупка продуктов питания для школьной столовой производится в соответствии с действующим законодательством №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.4. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с которым в школе организованы горячие завтраки, обеды для всех обучающихся и горячее питание для детей групп продленного дня и отделения коррекционного обучения на основании десятидневного меню, утвержденного директором школы.

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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного 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.

3.8. Примерное меню утверждается Управлением Роспотребнадзора по Тверской области.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания

3.10. 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 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд " от 05.04.2013 года.

3.11. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. 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.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

3.16. 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, шеф-повара (заведующего производством), директором школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в:

☐ Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.17. Бракераж осуществляется ежедневно.

3.18. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- готовит пакет документов по школе для организации льготного питания обучающихся;
 - учёт заявлений родителей (законных представителей).
 - акты обследования жилищно-бытовых условий.
 - приказы по питанию.
 - составление списков детей по льготным категориям.
 - подготовка необходимой документации по питанию школьников для общешкольного родительского комитета, бухгалтерии.
 - ежемесячный анализ питания.
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся по льготному питанию, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- 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.
- знакомит родителей, педагогических работников на заседаниях педагогических советах, родительских собраниях с состоянием питания в школе.
- осуществляет контроль за своевременной сдачей отчётов по питанию.
- проводит совместно с медицинским работником школы постоянную разъяснительную работу с обучающимися среднего и старшего звена о необходимости получения горячего питания.
- осуществляет контроль за организацией питьевого режима в школе.

3.19. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки 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.

3.20. Для контроля организации питания в школе создана комиссия, в состав которой входят: заместители директора по учебно-воспитательной работе, ответственный за организацию питания (социальный педагог), председатель профсоюзного комитета школы, председатель совета школы.

3.21. Комиссия производит внутришкольный контроль организации питания в течение текущего учебного года.

3.22. Питание обучающихся организуется за счёт субсидий областного бюджета, местного бюджета, родительской платы учащихся.

3.23. Для обучающихся предусматривается организация различных видов питания:

ЗАВТРАКИ

- одноразовое горячее бесплатное питание (завтраки) - для учащихся 1-4 классов
- одноразовое бесплатное горячее питание (завтраки) – для учащихся 5-11 классов
- одноразовое 50%(стоимости) горячее питание (завтраки) - для учащихся 5-11 классов;
- одноразовое платное горячее питание (завтраки) – для учащихся 5-11 классов

ОБЕДЫ

- бесплатные обеды для групп продлённого дня - для учащихся 1-2 классов
- 50% (стоимости) обеды для групп продлённого дня - для учащихся 1-2 классов
- платные обеды для групп продлённого дня- для учащихся 1-2 классов

3.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором школы, в котором указываются названия блюд, их объём и стоимость.

3.25. График приёма пищи утверждается директором школы.

3.26. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.27. Классные руководители организуют разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании. Ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся учащихся (бесплатно, 50%, платно).

3.28. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют их поведение во время приёма пищи, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.29 Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.30. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается пять перемен по 15 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам). За каждым классом (группой) в столовой закреплены определённые обеденные столы,

4. Питание учащихся на платной и льготных условиях:

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств.

4.2. Льготное питание предоставляется по заключению комиссии.

4.3. Приоритетным правом для предоставления бесплатного питания пользуются дети из социально-незащищенных семей/семей, находящихся в трудной жизненной ситуации:

- ☐ дети из многодетных семей;
- ☐ дети из малообеспеченных семей;
- ☐ дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- ☐ дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приемных семьях
- ☐ дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;
- ☐ дети одинокой матери/отца;
- ☐ дети, находящиеся в социально-опасном положении (из асоциальных семей);
- ☐ дети, получающие пенсию по потере кормильца.

4.4. Льготное питание предоставляется на текущий учебный год по заключению комиссии на основании следующих документов:

- ☐ заявления от одного из родителей /законных представителей;
- ☐ копия паспорта одного из родителей /законных представителей (первый лист и прописка);
- ☐ копия свидетельства о рождении ребенка;
- ☐ копия трудовой книжки, если один из родителей не работает;
- ☐ справки из ЖЭУ о составе семьи;
- ☐ справки о доходах семьи за последние три месяца.
- ☐ договора (для опекунов и приемных родителей)
- ☐ акт обследования материально-бытового положения семьи.
- ☐ Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет комиссия по организации и контролю питания учащихся.

. Право на получение льготного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в п.4.4. настоящего Положения.

. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор школы издает приказ о предоставлении обучающимся льготного питания и утверждает список обучающихся, которым предоставляется льготное питание.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несёт классный руководитель.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в школе:

- 5.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использования продуктов, обогащенных комплексом витаминов.
- 5.2. Стоимость питания в школе устанавливается в соответствии с Постановлением Главы МО «Осташковский район» «Об организации горячего питания для обучающихся».
- 5.3. Для формирования у детей навыков здорового образа жизни осуществляется пропаганда «здорового питания» среди обучающихся, учителей, родителей.
- 5.4. Переоснащение школьной столовой производится с учетом внедрения новых технологий и наличия денежных средств.

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 бюджетных средств, выделяемых на питание в школе, осуществляет Финансовое управление
- 6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет комиссия по организации и контролю питания учащихся в школе.
- 6.4. Состав комиссии по контролю и организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.