

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №1 г.Данилова Ярославской области

Принято педагогическим советом
Протокол № 7 от 20.05.2016 г.



Утверждено приказом
от 20.05.2016 г. № 137

Положение
об организации питания учащихся
в средней школе №1

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в средней школе №1 (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).

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:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Уставом школы;
- СанПиН 2.4.2.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» от 10.07.2015 г.
- Социальным кодексом Ярославской области (с изменениями от 12.12.2014 г.)
- Приказами Департамента Ярославской области, инструктивными письмами органов местного самоуправления.

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 учащихся в средней школе №1 являются:

- 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;
- 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Организация питания обучающихся осуществляется на договорной основе ООО «Школьное питание».

3.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок, обеденный зал), 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.

3.4. 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;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- 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.

3.5. Режим питания в школе определяется требованиями СанПиНа 2.4.2.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования 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.

3.6. 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 СанПиНа 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Школьное питание», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся 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.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2409-08.

3.10. 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.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся - социальная услуга, предоставляемая школой в дни учебных занятий.

Социальная услуга по обеспечению бесплатным одноразовым питанием в дни учебных занятий, в соответствии с Социальным кодексом Ярославской области, предоставляется:

1) учащимся:

а) детям из малоимущих семей;

б) детям-инвалидам;

в) детям, находящимся под опекой (попечительством), опекуны (попечители) которых не получают ежемесячную выплату на содержание ребёнка, находящегося под опекой;

г) детям, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;

д) детям из многодетных семей (за исключением имеющих статус малоимущих).

Социальная услуга по обеспечению бесплатным двухразовым питанием в дни учебных занятий предоставляется детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования, а также детям из многодетных семей, имеющих статус малоимущих.

Социальная услуга по обеспечению одноразовым питанием за частичную плату в дни учебных занятий предоставляется детям, обучающимся по программам начального общего образования.

Размер частичной платы за одноразовое питание в дни учебных занятий из средств областного бюджета составляет 50 процентов стоимости одноразового питания, но не более 20 рублей в день.

Порядок организации предоставления социальной услуги по обеспечению одноразовым питанием за частичную плату устанавливается уполномоченным органом исполнительной власти Ярославской области в сфере образования.

Школа заключает с родителями соглашение об оплате питания обучающегося, в котором определяются обязанности сторон, сроки оплаты родителями питания (в срок до 25 числа месяца, предшествующего месяцу, в котором предоставляется питание ребенку), размер ежемесячного платежа родительской платы (исходя из стоимости родительской платы 20 рублей в день).

Бухгалтерия школы заводит лицевые счета на каждого ребенка, выписывает счета на оплату родителям, которые необходимо оплатить в срок до 25 числа месяца, предшествующего месяцу, в котором предоставляется питание ребенку.

При поступлении родительских средств школа организует питание ребенка. В случае отсутствия родительских средств на лицевом счете ребенка финансирование из областного бюджета питания данного ребенка прекращается. Ребенок может получить питание в столовой за полную плату питания родителями, за наличный расчет.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, начиная с перемены после первого урока. В течение первого урока ответственные дежурные по классу или классные руководители сообщают в столовую количество присутствующих в классе обучающихся талоном.

4.5. Учитель, который ведет урок, или классный руководитель обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контролирует составление табелей на предоставление услуги по питанию;
- составляет сводные отчеты по питанию.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет ЦБ МКУ «Отдел образования».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

5.4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.