

Директор СОШ:

УТВЕРЖДАЮ

Р.К. Гусейнова

« 28 »



2019

Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Н-Дженгутаевская СОШ»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания, финансового обеспечения и механизм выдачи молока и молочной продукции в МКОУ «Н-Дженгутаевская СОШ» (далее Школа).

1.2. Основные задачи при организации питания в Школе:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Национальным стандартом Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 («Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в Школе принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности.

II. Организационные принципы питания

- 2.1. Для обучающихся 1-4 кл Школы предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (завтрак или обед). По желанию родителей (законных представителей) обучающихся может быть предоставлено двухразовое горячее питание.
- 2.2. Посещающие группы продленного дня, обеспечиваются по месту учебы трехразовым горячим питанием (завтрак, обед, полдник). Посещение групп продленного дня может быть разрешено только при организации в них трехразового питания.
- 2.3. Школа самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции школьного питания.
- 2.4. Школа на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся ежегодно разрабатывает и утверждает постоянно действующее цикличное десятидневное меню горячих завтраков и обедов. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков технологическим оборудованием.
- 2.5. Циклические десятидневные меню подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.
- Ежедневно, на основе типового десятидневного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором Школы.
- Питание обучающихся осуществляется в строгом соответствии с разработанным и утвержденным меню, перестановки в меню, замена продуктов в течение десятидневного цикла не допускается. Возможно внесение изменений в меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).
- 2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора по РД
- 2.7. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором Школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного организатора школьного питания.
- 2.8. Классные руководители или учителя Школы сопровождают обучающихся в столовую несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденному списку.
- 2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, закрепленный за Школой, заведующий производством, организатор школьного питания, представители родительской общественности. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал

III. Организация питания в школе.

- 3.1. Закупка продуктов питания образовательным учреждением, осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков:
- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую за счет средств поставщиков;
- 3.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:
- организация горячего питания (завтрак, обед и полдник) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд (дополнительное питание) в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
 - готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
 - наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;
 - обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
 - организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- 3.4. Контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения.

IV. Условия организации питания в школе.

- 4.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:
- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработка и утверждение порядка питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей).
- 4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:
- за посещением столовой учащимися и организацией питания во время завтраков и обедов;
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - за состояние информационных стендов в обеденном зале
 - за своевременную подачу табелей посещения учащимися школьной столовой классными руководителями.
- 4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.
- 4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:
- положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;
 - заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
 - примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.
- 4.6. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:
- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
 - контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
 - обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
 - обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
 - заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
 - организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.
- 4.7. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.

V. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор Школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и РД федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию

5.2. Ответственный за организацию питания в Школе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих продукты в общеобразовательном учреждении;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из категоризированных семей;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители Школы:

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов, завтраков, полдников;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, ----- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок обучается на дому;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты 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 лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся

VII. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания Школа:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- изучает режим и рацион питания учащихся, воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;