

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом совете
МБОУ СОШ №25им.
Героя Советского Союза
Остаева А.Е.
Протокол № 78
от «31» 08 2018г.

СОГЛАСОВАНО
С Управляющим советом
МБОУ СОШ №25им.
Героя Советского Союза
Остаева А.Е.
от «31» 08 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ СОШ №25им.
Героя Советского Союза
Остаева А.Е.
З.С. Бузоева
«31» 08 2018г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации бесплатного питания в МБОУ СОШ 25 им.Героя
Советского Союза Остаева А.Е.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №25 имени Героя Советского Союза А.Е.Остаева (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 питания учащихся. социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
-законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г.№273-ФЗ"Об образовании в Российской Федерации";
-Постановлением Правительства РСО-Алания от 28.08.2020 г. №285 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в РСО-Алания», Уставом школы, Рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке ,предусмотренном п.1.4. настоящего Положения.
- 1.6. Работники, обеспечивающие медицинское обслуживание обучающихся, осуществляют контроль за выполнением санитарных эпидемиологических правил и возложенных на них обязанностей по контролю за состоянием пищеблока образовательного учреждения в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2. Основные цели и задачи.

- 2.1. Основные цели и задачи организации питания учащихся в МБОУ СОШ №25.

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах в 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 здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации ;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательство;

3.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения;

3.2 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 посуды, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин;
- наличие вытяжного оборудования ,его работоспособность;
- соответствии иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации;

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию,документы подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные,сертификаты соответствия ,удостоверения качества и т.д.)
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классным руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями(законными представителями)с целью организации питания учащихся на платной или бесплатной основах

3.5.Администраци школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение 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 ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПин 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Ежедневное меню согласовывается директором школы (в соответствии с 10-дневным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора).

3.9. 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 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалификационные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.12. 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.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1 Организация бесплатного горячего питания (завтрак) (обучающиеся 1-4 классов)

4.2. В обязательном порядке (обучающиеся 5-11 классов):

дети из многодетных семей,

дети с ограниченными возможностями здоровья, имеющие заключение психолого-медико-педагогической комиссии;

4.3. Для обучающихся начальной ступени общего образования, посещающих группу продленного дня, организовать дополнительное питание в течение учебного года.

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

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели для 1-4 классов.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.
В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.7. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой школы и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами Управления образования, родителями (законными представителями), бракеражной комиссией школы в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет медсестра с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации питания учащихся, родительскими общественными группами созданной по приказу директора школы. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на заседаниях Управляющего совета.

5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.