

Утверждаю
Директор МОУ «Бельская СОШ»
А.И.Титов
Приказ № 01/34 от 03.09.2019г.



Положение

о порядке организации и контроля питания в МОУ «Бельская СОШ»

1. Общие положения

1.1 «Положение о порядке организации и контроля питания в МОУ «Бельская СОШ» устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также определяет порядок контроля за организацией горячего питания.

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральным законом № 273-ФЗ), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях», Постановлениями администрации Бельского района, Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, доводится до сведения родителей и родительских собраниях, принимается на Педагогическом Совете и утверждается приказом директора школы.

1.5 Положение разработано на неопределенный срок и действует до необходимости внесения изменений.

2. Основные задачи

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МОУ «Бельская СОШ» являются:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств и средств родителей, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОУ «Бельская СОШ».

3.2. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом районной котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Бельского района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 СанПиНа;
- 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;
- учетная документация (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

- двухнедельное меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.6. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню,

3.8. Обучающиеся начальных классов и обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации, обеспечиваются бесплатными горячими завтраками на основании Постановления Администрации Бельского района.

3.9. Количество обучающихся, обеспечиваемых бесплатными горячими завтраками, а также сумма, выделяемая на организацию бесплатного питания данной категории обучающихся определяется ежегодно Постановлением Администрации Бельского района.

3.10. Обучающиеся, не имеющие права на получение бесплатного горячего питания, питаются в школе за родительские средства.

3.11. Директор школы, является ответственными лицами за организацию питания обучающихся.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- осуществляет организацию работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;

- определяет на основе поданных родителями (законными представителями) документов (перечень документов устанавливается Отделом социальной защиты населения Бельского района) обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации для включения в список на получение бесплатных горячих завтраков;

- ведет необходимую документацию;

- контролирует посещение столовой обучающимися;

- ведет учет количества фактически отпущенных завтраков;

- участвует в контроле за качеством приготовления завтраков и обедов.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- совместно с социальным педагогом оказывает помощь в сборе необходимых документов для учащихся, имеющих право на получение бесплатного горячего питания;

- информирует родителей об организации работы школьной столовой, видах и стоимости горячего питания, меню;

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;

- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;

- контролирует качество и количество приготовленных порций;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

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

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.3. Ответственный за питание заранее информирует работников пищеблока о количестве учащихся, имеющих право на бесплатное питание.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут после 2 и 3 уроков, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым в начале учебного года.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает дежурство в столовой.

4.6. Классные руководители сопровождают своих обучающихся при посещении столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

5. Контроль организации горячего питания в школе

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется классными руководителями, бракеражной комиссией, комиссией по контролю за питанием, органами Роспотребнадзора.

5.2. Ежедневную проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: директора (заместителя директора, ответственного за организацию питания), шеф-повара, фельдшера школы.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.3. Состав Комиссии по контролю организации питания в школе состоит из трех человек, выбирается на Педагогическом совете перед началом учебного года и утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Комиссия по контролю организации питания в школе проводят проверки по контролю качества приготовления пищи, соответствию меню и контрольным порциям. Данные проверки проводятся не реже одного раза в месяц и оформляются соответствующим протоколом, которых хранится у ответственного за организацию питания.

5.5. Родители (законные представители) по желанию имеют право на контроль по организации горячего питания школьников. При изъявлении такого желания родители (законные представители) информируют о своем желании принять участие в контроле по организации горячего питания директора школы и включаются в Комиссию по контролю организации питания в школе.

5.6. Контроль целевого использования, учета поступления и
расходования денежных средств осуществляет централизованная
бухгалтерия Отдела образования Администрации Бельского района.