

**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
основная общеобразовательная школа № 23 имени Надежды Шабатько г.
Новокубанска
муниципального образования Новокубанский район**



Введено в действие приказом
директора
от «31» августа 2018г. № 251

В.П. Притула
(Ф.И.О., подпись)

Утверждено на
педагогическом Совете
от «30» августа 2018г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся муниципального общеобразовательного автономного учреждения основной общеобразовательной школы № 23 им. Надежды Шабатько г. Новокубанска муниципального образования Новокубанский район

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении основной общеобразовательной школе № 23 им. Надежды Шабатько г. Новокубанска, (далее МОАУООШ № 23 имени Надежды Шабатько) разработано в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.42.1178 -02, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 (зарегистрировано в Минюсте России 03 марта 2011 года, регистрационный номер 19993), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2015 года № 81 «О внесении изменений №3 в СанПиН 2.4.2,2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях»; на основании ст.50 п.6 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (редакция 2016г.) на основе приказа управления образования, в целях социальной защиты в школе.

1.2. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в МОАУООШ № 23 имени Надежды Шабатько, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическими 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 «инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания»;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в МОАУООШ № 23 имени Надежды Шабатько;
- порядок организации питания в МОАУООШ № 23 имени Надежды Шабатько ;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
- порядок организации питания с родительской доплатой.

1.4 Для повседневного контроля за организацией питания, бракеража пищи, ежемесячному составлению отчетов по питанию приказом по школе назначается ответственный из числа работников школы.

1.5 Члены Наблюдательного МОАУООШ № 23 имени Надежды Шабатько совместно с администрацией имеют право создавать временные комиссии для контроля организации и осуществления питания школьников.

Контроль за организацией питания от администрации школы осуществляет назначенный директором ответственный заместитель директора по ВР.

1.7. Настоящее Положение утверждается Педагогическим Советом Учреждения и согласовывается директором школы.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Управляющим Советом школы и утверждается директором школы. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Администрация школы и «МБУ ОС МУ» осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями с целью организации питания, учащихся на платной или льготной основе.

2.3 Администрация школы и «МБУ ОС МУ» обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.5.2409- 08).

2.6. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-

ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.8. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, выдачи пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.9. Администрация школы и «МБУ ОС МУ» 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.

2.10. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет заместитель директора по воспитательной работе.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое «МБУ ОС МУ» меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы и «МБУ ОС МУ».

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут в первую смену и две перемены по 20 минут во вторую смену. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников и дежурных классов

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители:

- лично контролируют количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;

- заполняют ведомость по питанию и сдают ответственному работнику школы за заполнение табеля питания учащихся · до 2 числа каждого месяца.
- несут персональную ответственность за достоверность данных, указанных в ведомости. назначает дежурных по столовой,
- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время питания.
- несут ответственность за питание в полном объеме детей из малоимущих семей. ксерокопии квитанции сдаются в школьную бухгалтерию ежемесячно.
- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса.
- контролируют сбор квитанций о родительской плате для организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

3.8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, 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.

4. Делопроизводство

4.1. Перечень документов по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питающихся.

5. Срок действия положения:

Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 1 сентября 2018 года.

Приказ от 31.08.2018г. №251, введено в действие с 01.09.2018г

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе (далее – Положение), разработано с целью здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава школы.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.3. 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.

2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (обед).

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5.1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.5.2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, 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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.5.3. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: заместитель директора по ВР ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления.

Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя .

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

1. Меню ежедневно утверждается директором школы.

2. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет предприятие общественного питания, имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания.
3. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.
4. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организовывает в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ПЛАТНОЙ И БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ.

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

4.2. На льготной основе питание в школе предоставляется учащимся из категории малообеспеченных, многодетных семей - по заявлению родителей, справки из соцзащиты населения (о подтверждении статуса) .

4.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Красноярского края.

4.4. Льготное питание предоставляется обучающимся в дни посещения образовательного учреждения.

4.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих бесплатное питание, питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся ведется ведомость посещаемости столовой, которая в конце месяца сдается в бухгалтерию РУО.

4.6 Питание в МОБУООШ № 23 им Н. Шабатько организовано путем заключения МОБУООШ № 23 им. Н. Шабатько договора по организации горячего питания обучающихся в соответствии с Примерной формой Договора с Организатором питания МОГУГ № 2 в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 №94 – ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

4.8 Обучающиеся 150 человек получают питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей), остальные получают булочку и чай.

4.9. Классные руководители своевременно, на первом уроке, организуют подачу рапортичек в школьную столовую с данными по питающимся на каждый день. Сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за получение питания обучающимися согласно утвержденным спискам.

4.10. Организация питания обучающихся на бесплатной, льготной основе в классе осуществляется организатором горячего питания, т.е. классным руководителем.

4.11. Организатор горячего питания - завхоз:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов в день кормления;

- своевременно с медсестрой школы осуществляет контроль за соблюдением графика по школе отпуска питания учащихся согласно режиму учебных занятий;
- не позднее 4-го числа каждого месяца в бухгалтерию школы сдает отчет по питанию учащихся;

4.12. Организация питания на платной основе предоставляется учащимся при заключении договора между школой, которая предоставляет питание (МОГУГ № 2) и родителями (законными представителями).

Положение вступает в силу с даты утверждения его директором школы и действует бессрочно.