УТВЕРЖДЕНО
приказом от 27.03.2019 № 77

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа села Благословенное имени Героя Советского Союза Георгия Дорофеевича Лопатина» (далее – положение, школа) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся 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 обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Законом Еврейской автономной области от 31.10.2012 № 177-ОЗ «О предоставлении бесплатного питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях на территории Еврейской автономной области»;
- постановлением правительства ЕАО от 25.12.2012 № 769-пп «Порядок предоставления бесплатного питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях на территории Еврейской автономной области»;
- Уставом школы;
- постановлением администрации муниципального района от 21.06.2018 г. № 111 «Об утверждении Порядка установления случаев обеспечения питанием учащихся общеобразовательных организаций за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования «Октябрьский муниципальный район»»;
- постановлением администрации муниципального района от 17.12.2018 г. № 256 «О внесении изменений в Порядок установления случаев обеспечения питанием учащихся общеобразовательных организаций за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования «Октябрьский муниципальный район»».

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех учащихся в школе и филиалах.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе и филиалах 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- модернизация школьных столовых 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. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам (в школе с.Благословенное количество посадочных мест – 70, в школе с.Нагибово – 40, в школе с.Ручейки - 16);
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной, столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2.В помещении пищеблока 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 блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- ведомость учета посещаемости по питанию обучающихся;
- книга отзывов и предложений.

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на льготной или платной основе.

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

3.5. 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 от 23.07.2008 года № 45.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции определяются исходя из средств, выделяемых на питание из местного, областного бюджетов и согласия родителей (законных представителей) на платное питание.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в школы, с которыми в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

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

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школой, 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 территориальным органом Роспотребнадзора.

3.13. Ответственное лицо за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием назначается приказом директора школы и несет ответственность за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Ответственное лицо за оборот денежных средств (прием и сдача денежных средств за платное питание в МКУ «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию

МОУ») назначается приказом директора школы на текущий учебный год и несет за это ответственность.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Для предоставления льготного (бесплатного) питания обучающимся необходимы следующие документы:

- заявление родителя (законного представителя) на имя директора школы о предоставлении льготного (бесплатного) питания обучающемуся.

4.2. Школа в течение одного рабочего дня со дня поступления документов принимает следующее решение: о предоставлении льготного питания обучающемуся; об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся.

4.3. Ежедневные меню рационов питания подписываются директором школы, медицинской сестрой закрепленной за школой лечебным учреждением района, поваром. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в зале для приема пищи.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы, по пятидневной учебной неделе - 1-9-ые классы.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим посещения столовой:

- в школе с.Благословенное с 10.30. по 10.50 – завтрак, с 12.20. по 12.45. - обед; в школе с.Нагибово с 11.50. по 12.10. – завтрак, с 14.30. по 14.50. – обед; в школе с.Ручейки с 10.30. по 10.50. – завтрак, с 13.30. по 13.50. - обед.

4.6. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями в помещение столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют выполнение личной гигиены учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся 1-4-ых классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры или работника школы, ответственного за организацию питания, повара. 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).

4.9. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- ведет ежедневно ведомость учета посещаемости по питанию обучающихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

4.10. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- принимает от родителей (законных представителей) денежные средства за платное питание по ведомости под роспись;
- составляет договора о добровольном пожертвовании с родителей (законных представителей) под роспись;

передает в конце каждого месяца денежные средства платного питания по ведомости в МКУ «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию МОУ;
- ведет журнал учета справок из филиала ОГБУ «МФЦ» филиал в с.Амурзет;
- ведет учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

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 администрацией школы, органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в школе, осуществляет финансовое управление муниципального образования «Октябрьский муниципальный район».

5.3. Текущий контроль организации питания в школе осуществляет медицинская сестра, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы, представитель трудового коллектива или специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОКТЯБРЬСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН»
МКОУ «ООШ с.Благословенное имени
Героя Советского Союза Г.Д.Лопатина»

ПРИКАЗ

29.12.2019 № 439

с.Благословенное

О внесении изменений в положение об организации питания учащихся

На основании Устава школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Раздел 1 пункт 1.3. дополнить:

- решением собрания депутатов муниципального района от 24.12.2019 г № 32.

2. Раздел 3 пункт 3.1. изложить в следующей редакции:

«Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам (в школе с. Благословенное количество посадочных мест – 70, в школе с. Нагибово – 40;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной, столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3. Раздел 4 пункт 4.5. изложить в следующей редакции:

«Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим посещения столовой:

- в школе с. Благословенное с 10.30. по 10.50 – завтрак, с 12.20. по 12.45. - обед; в школе с. Нагибово с 11.50. по 12.10. – завтрак, с 14.30. по 14.50. – обед.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственных за питание Гусейнову Т.В., заместителя директора по воспитательной работе; Декину В.В., заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

КОПИЯ ВЕРНА
Директор школы
Т.А. Чистякова