

Рассмотрено и принято
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08. 2016 г.

Одобрено родительским советом
МОУ «СОШ № 9»
Протокол заседания № 1 от 02.09.2016 г.

Утверждаю:
«30» августа 2016 г.



А. А. Рожков

Положение об организации питания учащихся в МОУ «СОШ № 9».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в МОУ «СОШ № 9» основная общеобразовательная школа (далее – "Положение") 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 учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 2 п.34, ст. 37 п.1, 2, 3, 4;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Приказами УО АМО ГО «Сыктывкар» «Об организации питания учащихся 1 – 4 классов»
- Уставом школы;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с родительским советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ «СОШ № 9» является,

- 2.1. обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.3. предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- 2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.5. социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 2.6. модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

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

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правилам 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие 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 здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копия примерного 2 –х недельного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2 – х недельного 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. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

3.5. Ежедневное меню утверждается директором школы.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся 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. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и

организацию питания на текущий учебный год.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками общеобразовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. КОМПЕТЕНЦИЯ МОУ «СОШ № 9» ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

4.1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

4.2. 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) учащихся.

4.2.1 Директор школы, замдиректора по УВР и УР имеют право на проведение:

- контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно – гигиенического режима, проверку калькуляции;
- контроля за организацией питания и пропаганде здорового питания классными руководителями;
- мониторинга охвата горячим питанием учащихся.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

5.1. Учащиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным завтраком в соответствии с Законом Республики Коми «О республиканском бюджете Республики Коми на текущий год», Постановлений Правительства Республики Коми от 28.09.2012 г. № 411 «Об утверждении государственной программы Республики Коми «Развитие образования», во исполнение приказов МО РК «По организации питания обучающихся 1-4 классов в текущем году» и на основании приказов УО АМО ГО «Сыктывкар» «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в текущем году».

5.2. Учащиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения ежедневно и только в период учебной деятельности.

5.3. Учащиеся имеют право получать питание на платной основе за счет родительских средств (законных представителей).

5.4. Питание учащихся 1 – 11 классов осуществляется классными руководителями в заявительном порядке.

5.5. Оказание услуги по организации питания учащихся осуществляется в собственной оборудованной столовой учреждения путем делегирования полномочий организатору питания (муниципальному предприятию СМУПиТ «Восторг»).

5.6. Для учащихся организуется двухразовое горячее питание (завтрак, обед, завтрак и обед, полдник). МОУ «СОШ № 9» предоставляет дополнительную меру социальной поддержки детям из малообеспеченных и многодетных семей. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.7. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания учащихся через буфет образовательного учреждения, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в

потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

5.8. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

5.9. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно или по полугодиям (в случае необходимости).

5.10. Ответственный дежурный по школе контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.11. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.12. Классные руководители 1-11 классов ведут учёт посещаемости учащихся учебных занятий и своевременно (за 1 урок) передают заявки для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день; на субботу заявки составляются в пятницу.

5.13. Классные руководители 1-11 классов организуют разъяснительную и просветительскую работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, Дни здоровья) среди учащихся и их законных представителей (родителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

5.14. Классные руководители 5-11 классов ведут систематическую работу по увеличению охвата учащихся горячим питанием и отчитываются по вопросу организации питания в классе.

5.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания и заведующего столовой. 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).

5.16. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проводит ежедневный мониторинг охвата учащихся питанием и осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- осуществляет контроль за соблюдением графика дежурства администрации, учителей, учащихся в столовой;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

5.17. Вопросы по организации питания в МОУ «СОШ № 9» (график питания, дежурство в столовой и др.) определяются приказами директора.

5.18. Директор школы, заместитель директора по УР, социальный педагог, бухгалтерия школы, отвечающие за вопросы организации питания, имеют право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции.

5.19. Ответственность за организацию питания в МОУ «СОШ № 9», полноту охвата учащихся горячим питанием возлагается на директора.