

Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол № 10 от 27.08.2020г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ Волковской СОШ
О.В. Ясакова
Приказ № 81-ОД от 27.08.2020г.



Положение по организации питания в школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Волковской СОШ, в дальнейшем - «Положение», разработано на основе указов и распоряжений Президента Российской Федерации, постановлений и распоряжений Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», а также Устава школы.

1.2. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.3. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в школе 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1. 4. Настоящее Положение принимается педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

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.

2.5. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием.

Обеспечение обучающихся, находящиеся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.2. №1178-02 обязательно.

2.6. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 «Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

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

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

2.8. 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».

2.9. 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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. В школе для всех обучающихся осуществляется продажа скомплектованных рационов горячих обедов.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.4. Школьная столовая работает с 8-00 до 15-00. после 1, 2, 3 и 4 уроков для всех учащихся, согласно специально установленного графика, организованы обеденные перемены продолжительностью 20 минут. Помимо этого учащиеся с 1 по 4 классы получают дополнительные утренние завтраки, обогащенные витаминами.

3.5. Директор совместно с классными руководителями проводит работу по пропаганде горячего питания среди учащихся всех классов.

3.6. Дежурный администратор по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурный учитель и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора

школы в составе заместителя директора, шеф-повара и медицинского работника, закрепленного приказом главного врача Волковской амбулатории п. Новый.

3.8. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляет медицинский работник амбулатории, закрепленный приказом главного врача.

Результаты проверки оформляются актом.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ

4.1. На бесплатной основе питание в школе предоставляется:

- обучающимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход которых (включая обучающегося) ниже величины прожиточного минимума на основании личного заявления родителей (законных представителей).

- обучающимся 1-4 классов (завтрак и обед),

- детям ОВЗ (завтрак и обед) на бесплатной основе.

- обучающимся 5-11 классов из Многодетных семей

4.2. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства Удмуртской Республики.

4.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, ведется табель посещаемости столовой, который сдается в бухгалтерию.

4.5. Организация питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется социальным педагогом.

4.6. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором школы.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ.

5.1. Питание учащихся организуется за счет родительских средств.

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

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком посещения школьной столовой. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе (шеф-повар, кладовщик):

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5.9. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.10. Питание сотрудников школы организуется путем предварительного заказа обеда в школьную столовую на платной основе. Осуществляется исходя из ежедневного меню, утвержденного директором.

Обеденный перерыв для сотрудников устанавливается с 12.20 до 14.00 ч.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия РУО АМО «Воткинский район»

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор, учитель, члены Совета Учреждения.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ.

Данное положение может дополняться и пересматриваться 1 раз в год, по необходимости.