

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Цвиллингская средняя общеобразовательная школа»

457229 Челябинская область Чесменский район п. Цвиллинга ул. Труда 16
ИНН/КПП 7443004695/745801001 ОГРН 1027402037057 ОКПО 34557978

тел.8(351 69)57946 e-mail: tsvillinga@mail.ru

СОГЛАСОВАНО

Совет Учреждения

Протокол от 31 августа 2020г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор *Мажунов В.К.* В.К. Жакупова

Приказ от 01 сентября 2020г. № 44/3

**Положение о порядке организации питания
обучающихся в МБОУ «Цвиллингская СОШ»**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее Положение) в МБОУ «Цвиллингская СОШ» (далее ОО) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся ОО, определяет условия, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОО и родителям (законными представителями), а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной образовательной среды.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ст.37; ст.41 ;ст. 79);
- Уставом ОО;
- СанПиН 2.4.5.2510-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете ОО.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Цвиллингская СОШ» являются :
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и физиологическим особенностям растущего организма , 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;
 - социальная поддержка для отдельных категорий обучающихся : многодетных, малообеспеченных семей и детей, состоящих на медицинском учете;
 - модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных

правил, современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОО. ОО самостоятельно обеспечивает предоставление питания на базе столовой и пищеблока.

3.2. Для организации питания обучающихся используются данные специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие поступление пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 3.4. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) в целях совершенствования организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация ОО 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.

3.6. Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.4.5.2510-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 19.03.2010 года.

3.7. Питание в ОО организуется на основе рациона примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендациями для составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение

СанПиН 2.4.5.2510-10). а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором ОО. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы ОО -5 дней в неделю с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОО, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставке продуктов питания в образовательные учреждения. На закупку и поставку продуктов питания заключается Договор в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013г. № 44 -ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, выполнения работ, оказания услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
- 3.11. На поставку продуктов питания заключается договор непосредственно ОО, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2510-10.
- 3.13. Медико - биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерное меню, разрабатываемое школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений: соответствие типовым рационам 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 ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 3.14. Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.15. Приказом директора школы назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год .
- 3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора ОО на текущий учебный год (Завхоз).

4. Порядок организации питания обучающихся в ОО

- 4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств. Ежедневное меню рациона питания согласовываются директором ОО, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.
- 4.2. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме односменной школы и пятидневной учебной недели.
- 4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах согласно утвержденному графику в соответствии с режимом учебных занятий. В ОО режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ОО ежегодно.
- 4.4. Дежурный администратор и классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, обеспечивают дисциплину и порядок в столовой во время приема пищи и пребывания обучающихся в столовой.
- 4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для обучающихся 1 -11 классов.
- 4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара , заместителя директора, председателя профкома. Состав комиссии на текущий

учебный год утверждается приказом директора ОО.

5. Обязанности участников процесса организации питания обучающихся в ОО

5.1. Директор ОО:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ОО и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ОО ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Совета учреждения, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в ОО по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Завхоз:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Повар и работник пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за питание заявку для организации горячего питания на количество обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль организации питания обучающихся

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в ОО, осуществляет бухгалтерия Управления образования Чесменского муниципального района.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в ОО осуществляют ответственные лица за организацию питания, утвержденные приказом директора ОО.

5.4. Состав бракеражной комиссии и комиссии по контролю организации питания в ОО утверждается директором в начале каждого учебного года.