

Принято
педагогическим советом
МКРУ СОШ № 5 ТМР
Протокол № 1 от
28.08.2017 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор - Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 5 ТМР



А.И.Гричаная
от 28.08.2017 г.

Положение об организациях питания обучающихся в МКОУ СОШ № 5 ТМР.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000 г. №29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 23.07. 2008;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005г.;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» ;
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение No1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001.

1.2 Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ СОШ № 5ТМР(далее –"Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между участниками образовательных отношений по организации питания, а также устанавливает размеры и порядок платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за организацию дополнительного питания.

1.3 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся

основным (горячим) питанием, дополнительным питанием в соответствии с режимом работы Школа.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 10-дневным меню, за счет средств местного бюджета.

1.5. Основная цель при организации питания учащихся в Школе:

-Обеспечивать учащихся качественным питанием от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.

1.6. Задачи при организации питания учащихся в Школе:

-организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

-предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;

-пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;

-осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;

-использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

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

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом родителей и большим советом обучающихся и утверждается приказом директора школы.

1.9. Положение принимается на неопределенный срок.

1.10. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

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

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил последующим 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.

2.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

2.3.1 Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;

- 2.3.2 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2.3.3 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- 2.3.4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 2.3.5 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 2.3.6 Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 2.3.7 Копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 2.3.8 Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- 2.3.9 Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 2.3.10 Книга отзывов и предложений.
- 2.4. Администрация МКОУ СОШ № 5 ТМР совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
- 2.5. Администрация МКОУ СОШ № 5 ТМР 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.
- 2.6. Режим питания в МКОУ СОШ № 5 ТМР определяется приказом директора школы.
- 2.7. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.
- 2.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 2.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с муниципальным контрактом, заключенным на основании Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
- 2.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно МКОУ СОШ № 5 ТМР, являющимся 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.
- 2.12. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МКОУ СОШ № 5 ТМР:
- 2.12.1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 71% от общего контингента обучающихся;

2.12.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в МКОУ СОШ № 5 ТМР со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

3.1. Питание учащихся в МКОУ СОШ № 5 ТМР организуется в дни учебных занятий.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МКОУ СОШ № 5 ТМР и пятидневной учебной недели для 1-11 класса.

3.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.4 Питание в МКОУ СОШ № 5 ТМР осуществляется строго по заявкам.

3.5 Отпуск питания учащимся осуществляется по классам.

3.6. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

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

3.8 Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 –2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.9 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3.10. Каждая последняя суббота месяца -санитарный день .

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1. Директор Школы:

4.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МКОУ СОШ № 5 ТМР и настоящим Положением.

4.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

4.1.3. Назначает из числа работников МКОУ СОШ № 5 ТМР ответственного за организацию питания в МКОУ СОШ № 5 ТМР

4.1.4 Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

4.2. Ответственный за организацию питания в МКОУ СОШ № 5 ТМР.

4.2.1 Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в МКОУ СОШ № 5 ТМР.

4.2.2. Формирует сводный список учащихся для предоставления платного и бесплатного питания.

4.2.3 Предоставляет сведения о предоставлении платных услуг по организации питания учащихся в централизованную бухгалтерию.

4.3. Классные руководители:

4.3.1 Обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех

обучающихся питанием.

4.3.2 Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день.

4.3.3 Ежедневно не позднее, чем в 9.00 в день питания уточняют представленную накануне заявку.

4.3.4 Ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов.

4.3.5 Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

4.3.6 Носят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

4.4.1 Представляют заявления на предоставление платного и бесплатного питания.

4.4.2 Своевременно вносят плату за питание ребенка.

4.4.3 Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МКОУ СОШ № 5 ТМР для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

4.4.4 Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.4.5 Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

4.4.6 Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги:

4.5.1 Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.5.2 Содействуют работникам столовой в организации питания.

4.5.3 Контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

5.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом МКОУ СОШ № 5 ТМР органом, а именно общешкольным родительским комитетом, созданным в целях учета мнения родителей (законных представителей) и несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, созданным в целях учета мнения обучающихся, затрагивающим их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором школы.

5.1.1 Комиссия общественного контроля за организацией питания, в состав которой включаются:

-директор Школы;

-работник, ответственный за организацию питания обучающихся;

-представитель родительского комитета Школы;

-работник пищеблока.

5.1.2 Комиссия: 5.1.2.1 Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

5.1.2.2 Следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.

5.1.2.3 Разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

5.1.2.4 Контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

5.1.2.5 Формирует предложения по улучшению организации питания школьников

5.1.3 Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.1.4 Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

5.2 Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: -не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах; -не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

5.3. Медицинский работник:

5.3.1 Контроль организации питания обучающихся в МКОУ СОШ № 5 ТМР

осуществляет

медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.