

«ПРИНЯТО»

на заседании педагогического совета МБОУ СОШ №3
Протокол № 3
от « 15 » января 2016г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 3
А.А. Чуденцова
Приказ № 46
от «16» января 2016г



«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профсоюзного комитета МБОУ СОШ № 3
И.А. Бер И.А. Бержная
Протокол № 1
от «12» января 2016г

«СОГЛАСОВАНО»

на Общем собрании работников МБОУ СОШ №3
Председатель А.А. Чуденцова
А.А. Чуд
Протокол № 1
от «14» января 2016г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации рационального питания
обучающихся
Муниципального бюджетного образовательного
учреждения
средней общеобразовательной школы № 3

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г № 273-03 ст.37 «Об образовании в Российской Федерации»; Указом Президента Российской Федерации от 05.05.1992г № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»; Федерального закона Российской Федерации от 21.12.1996г « 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; Федеральным законом Российской Федерации от 24.11.1995г № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Постановлением администрации города от 24.01.2014г № 83 «Об определении порядка обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований местного бюджета», Концепцией демографической политики Российской Федерации на период до 2015 года, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 09.10.2007г № 1351, Постановлением администрации города от 23.09.2015г № 2305 «Об определении порядка обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований местного бюджета».

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе и устанавливает порядок организации рационального питания в МБОУ СОШ № 3 г. Ессентуки

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока 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. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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

- соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В буфете постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции ;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.).

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. 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 учащихся.

3.6. 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 №45 от 23.07.2008 года.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками, 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 школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

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

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Буфет школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.3. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом диретокра школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

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

Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- 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. 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 органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, учитель, члены родительского комитета.

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

6. Бесплатное горячее питание

6.1. Бесплатное горячее питание в виде завтрака следующим категориям учащихся: -детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей находящихся в опекунских и приемных семьях:

- детям- инвалидам, кроме обучающихся на индивидуальном обучении, учащимся;
- учащимся из многодетных семей;
- учащимся из малообеспеченных семей, состоящих на учете в управлении труда и социальной защиты населения.

6.2. Специализированным молоком обеспечиваются учащиеся 1-4 классов из малообеспеченных семей .

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

7.1. Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год.

7.2. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

7.3. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

7.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

7.5. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации учреждения.

7.6. Комиссия осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы буфета.

Проводит проверки качества продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения..

Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.