

Согласовано
на заседании
Совета родителей
Протокол от 03.11.2017 г. № 2

Согласовано
на заседании
Совета обучающихся
Протокол от 03.11.2017 г. № 2

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол от 03.11.2017
г. №2



Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя школа №6»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя школа №6» (далее "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также предоставления питания на бесплатной основе отдельным категориям обучающихся.

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 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015)
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Постановление Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)
- Законом ХМАО – Югры от 30.01.2016 № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты – Мансийском автономном округе- Югре ».
- Постановлением Правительства ХМАО –Югры от 04.03.2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты – Мансийском автономном округе- Югре ».
- Постановление Администрации города Нижневартовска от 31.01. 2019 № 31 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Нижневартовска»

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

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения 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.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Средняя школа № 6»:

- обеспечение обучающихся питанием соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых продуктах 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 используется столовая, соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

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

3.3.В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов;
- копии примерного 10-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- накладные поставщика (ежедневные меню, вес готового блюда);
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4 Администрация школы 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.

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 (законными представителями) учащихся.

3.6 Режим питания в школе определяется Сан ПиН 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.

3.7.Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд

(приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором ОАО «КПСУ», руководителем МБОУ «СШ № 6».

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ОАО «КПСУ», 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. На поставку питания заключаются контракты (договоры) с ОАО «КПСУ» непосредственно школой, являющей 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.

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

3.13. 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. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе за счет средств бюджета Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, средств бюджета города Нижневартовска, средств родителей (законных представителей) обучающихся, а также за счет иных источников, не запрещенных законодательством.

4.2. Право на предоставление бесплатного питания имеют обучающиеся из семей льготной категории:

- из малоимущих и многодетных семей;
- находящихся в приемных семьях;
- находящихся под опекой (попечительством) в семьях граждан;
- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

4.3. Для оформления права на получение льготного питания родители (законные представители) пишут заявление на имя руководителя образовательного учреждения и представляют документы, подтверждающие принадлежность ребенка к одной из категорий лиц, указанных в пункте 4.2.

4.4. На основании предоставленных документов издается приказ руководителя учреждения о предоставлении льготного питания.

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели для обучающихся 1- 9 классов, шестидневной для обучающихся 10 – 11 классов..

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утвержденным директором школы ежегодно.

4.7. Классные руководители, педагогами ведущие уроки в данном классе, обеспечивают сопровождение учащихся, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем накрытия столов работниками пищеблока..

4.9. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- осуществляет контроль за количеством бесплатных завтраков и обедов;
- осуществляет контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно – эпидемиологических норм и правил, качества поступающей готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета и родительского советов школы, , специально создаваемая бракеражная комиссия и комиссия по контролю организации питания.

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