

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета
Протокол от 18.08.2020 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Гальбштадтская СОШ»
от 19.08.2020 г. №188

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «ГАЛЬБШТАДТСКАЯ СОШ»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает:

- порядок организации рационального питания школьников в МБОУ «Гальбштадтская СОШ»
- условия предоставления питания школьникам на бесплатной основе.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными правовыми актами действующего законодательства в области образования и регламентирует содержание и порядок организации питания в школе.

1.3. Положение регулирует отношения между МБОУ «Гальбштадтская СОШ» и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания детей

II. Организация питания обучающихся

2.1. Каждый школьник имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы общеобразовательного учреждения.

2.2. Обучающиеся МБОУ «Гальбштадтская СОШ», могут обеспечиваться одно- и двухразовым горячим питанием на разных основах:

- платной – за счёт средств родителей (законных представителей);
- льготной - за счёт средств бюджета.

2.3. Категории обучающихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета:

- обучающиеся 1-4 классов (основание: пункт 2.1. статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012г №273-ФЗ);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012г №273-ФЗ; письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);
- дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012г № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении

выплат компенсации родителям (законным представителям) детей», обучающихся на дому).

2.5. Размер оплаты за питание за месяц или сумму стоимости одного дня питания для обучающихся определяются в начале учебного года Советом школы. Совет школы в течение учебного года может корректировать размер стоимости питания для обучающихся.

2.6. Размер полной оплаты питания обучающихся за месяц определяется в соответствии с количеством дней, которые обучающиеся должны посещать школу в данном месяце. Фактическая месячная стоимость питания должна быть приближена к размеру полной оплаты за питание за месяц, утвержденной Советом школы.

2.7. Старший повар составляет и вывешивает на стенде в столовой ежедневное меню, с учётом разнообразия ассортимента блюд по дням недели и сезонности, в котором обязательно указывает вес и стоимость приготовленных блюд, общую стоимость завтрака, обеда.

2.8. Для удешевления школьного питания возможно использование сельхозпродукции, выращенной на пришкольном участке.

2.9. Информация о питании обучающихся размещается на официальном сайте в сети Интернет.

2.10. По заявлению обучающихся или их родителей (законных представителей) МБОУ «Гальбштадтская СОШ» предоставляет двухразовое питание. Обед предоставляется только за счет средств родителей (законных представителей).

2.11. Питание организуется на двух или трех переменах. Продолжительность перемен составляет 20 минут.

2.12. Классные руководители ведут учет питания детей в классе.

III. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «Гальбштадтская СОШ».

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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;
- 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;

- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. 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.

3.6. 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, а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. 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.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующему СанПиН.

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

IV. Контроль за организацией и качеством питания обучающихся

4.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с планом учебно-воспитательной работы школы

4.2. В начале учебного года администрация школы:

- составляет график питания школьников;
- назначает ответственных за организацию питания школьников;
- утверждает состав бракеражной комиссии;

- утверждает состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания школьников;
- назначает ответственного за ведение документации для отчёта в бухгалтерию о расходовании денежных средств, поступающих из бюджета.

4.3. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую проверку, предварительно должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче. При этом в журнале отмечаются такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция приготовленного блюда.

4.6. Контроль за организацией и качеством питания школьников осуществляется специально организованной комиссией, в состав которой входят представители родительской общественности, медицинский работник.

4.7. В компетенцию назначенной комиссии входят следующие вопросы:

- контроль качества и безопасности поступающей готовой пищевой продукции,
- контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил,
- контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке,
- контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.

4.8. По результатам проверок комиссией составляются акты, которые предоставляются заинтересованным лицам.

4.9. Ответственный за питание, назначенный приказом директора школы, ведёт ежедневный учет фактического количества обучающихся, получающих горячее питание (завтрак).