

Управление образования АМО ГО «Сыктывкар»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
(*МАОУ «СОШ №18»*)
«18 №-а Шор школа» муниципальной асыюралана велодан учреждение

Принято:
на заседании Совета родителей
протокол № 2 от 26.06.2017 г

Принято:
на заседании Совета учащихся
протокол № 3 от 06.06.2017 г.

принято педагогическим советом
Протокол № 14 от 26.06.2017

Утверждаю:
Директор МАОУ «СОШ № 18»
О.К. Мартакова



О порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания в МАОУ «СОШ №18» (далее - Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между участниками образовательного процесса по вопросу организации питания.

1.2. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья участников образовательного процесса, организации полноценного горячего питания учащихся, создания комфортной среды для осуществления образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановлением Правительства РК от 10.12. 2010 г. 3439 «О порядке предоставления иных межбюджетных трансфертов на мероприятия по организации питания , обучающихся 1-4 классов в муниципальных образовательных учреждениях в РК, реализующих программу начального общего образования»;

- Постановлением администрации МО ГО «Сыктывкар» «Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях»
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса в Школе.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.
- 1.6. При внесении изменений и дополнений отдельных пунктов, разделов в Положение новая редакция вступает в силу, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными задачами организации горячего питания в Школе является:

- обеспечение питанием учащихся в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии учащихся, с принципами рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированно качества и безопасности пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей попавших в трудную жизненную ситуацию;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями законодательства об образовании, санитарных норм и правил, современных технологий;
- целевое использование бюджетных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания используется помещение школьной столовой, соответствующий лицензионным требованиям и 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;

3.3. При организации работы школьной столовой ведется документация:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного двухнедельного меню горячего питания для учащихся ОУ г. Сыктывкара 1 и 2 смены;
- 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. Питание в Школе для учащихся организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного 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.

3.5. 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.

3.6. Примерное двухнедельное меню утверждается директором Школы

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.9. 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. Компетенция школы по вопросам организации горячего питания

4.1. Администрация школы:

- планирует, организует, контролирует, анализирует организацию питания в Школе;
- распределяет должностные обязанности среди педагогов и работников Школы по организации питания учащихся;

- обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием учащихся, в соответствии с нормами санитарно-эпидемиологического законодательства, принципами здорового, сбалансированного и полноценного питания;
- проводит мониторинг качества, результативности и охвата горячим питанием учащихся;
- организовывает разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) о необходимости правильного питания с целью сохранения здоровья детей.

5. Порядок организации питания

- 5.1. Участники образовательного процесса имеют право получать горячее питание по месту учебы и работы ежедневно;
- 5.2. Учащиеся получают питание на бесплатной (во исполнение Постановлений Правительства РК и администрации МО ГО «Сыктывкар») и платной основе за счет родителей (законных представителей).
- 5.3. Питание учащихся осуществляется в заявительном порядке.
- 5.4. Оказание услуги по организации питания участникам образовательного процесса осуществляется в помещении школьной столовой, организацией общественного питания путем делегирования полномочий (СМУП ПиТ «Восторг»).
- 5.5. Для учащихся организуется горячее питание – завтраки и обеды. Для учащихся посещающих группу продленного дня дополнительно – полдники.
- 5.6. Питание учащихся осуществляется в соответствии с разработанным ООО СМУП ПиТ «Восторг» и согласованным с директором школы примерным двухнедельным меню горячего питания с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет).
- 5.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы при шестидневной учебной неделе.
- 5.8. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается ежегодно приказом директора школы в начале учебного года.
- 5.9. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение школьной столовой. Сопровождающие классные руководители или замещающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации горячего питания, контролируют обеспечение гигиенических требований учащихся перед употреблением пищи.
- 5.10. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия блюдами столов.

5.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, (заведующего производством). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы: Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- ежедневно проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- проверяет на соответствие меню, отпускаемые завтраки;
- ведет ежедневный учет количества питающихся учащихся по классам;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки на количество питающихся учащихся следующего учебного дня;
- формирует заведующей производством общешкольную заявку на питание следующего учебного дня;
- организует бесплатное питание для детей из малоимущих семей, семей социально опасного положения, тубинфицированных детей, детей, чьи родители погибли в локальных конфликтах, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- предоставляет отчетную документацию по организации питания в вышестоящие организации в установленные сроки;
- выходит с инициативами по улучшению качества организации горячего питания;
- ведет необходимую сопутствующую документацию;
- ежемесячно, ежеквартально и ежегодно проводит мониторинги анализ организации питания учащихся в школе.
- проводит разъяснительную и организационную работу с классными руководителями, родителями, иными законными представителями, учащимися по своему направлению работы.
- привлекает учащихся к участию в воспитательной работе, касающейся вопросов рационального и здорового питания

Ответственный за организацию питания педагог, совместно с медицинской сестрой осуществляет:

- контроль за соблюдением графика питания учащимися, своевременной безопасной сервировкой обеденных столов;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима в помещении школьной столовой;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных учащимся завтраков и обедов.

5.13. Классные руководители передают заявку для составления меню – требования и определения стоимости питания на день;

5.14. В школьной столовой организуется питание учащихся в каникулярное время - в период работы лагеря с дневным пребыванием;

5.15. Примерное меню и ассортимент питания согласовывается с органом Роспотребнадзора, директором школы и утверждается организацией общественного питания.

5.16. Вопросы организации питания в школе (график питания, дежурство в столовой и др.) определяются приказом директора в начале учебного года

5.17. Ответственность за организацию горячего питания и полноту охвата учащихся горячим питанием возлагается на директора.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Медико- биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов 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 в Школе, осуществляется органом Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в Школе осуществляет Управление образования администрации муниципального образования городского округа «Сыктывкар» и «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения г. Сыктывкара».

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в Школе осуществляют медицинский работник школы, ответственный педагог за организацию горячего питания, с возможным участием представителей общешкольного родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией питания.

6.4. Состав комиссии по контролю за организацией питания в школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.