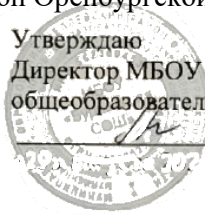


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бурлыкская СОШ Беляевский район Оренбургской области»

Рассмотрено на заседании совета школы

Утверждаю
Директор МБОУ «Бурлыкская средняя
общеобразовательная школа»
К.З. Аверясова



Положение

«Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в МБОУ «Бурлыкская СОШ» Беляевского района»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентируется Федеральным законом от 6.10.2003 года № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации". Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и иными нормативными актами.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

- обеспечение школьников 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний: • пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.6. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссией образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

II. Основные цели и задачи организации питания в школе

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с

III. Общие принципы организации питания в школе

- 3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной и бесплатной основе.
- 3.3. Администрация организации, осуществляющей образовательную деятельность, обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Для обучающихся организации, осуществляющей образовательную деятельность, предусматривается организация разового горячего питания (завтрак) на штатной основе.
- 3.5. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.
- 3.6. Питание в школе организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих завтраков для обучающихся государственных общеобразовательных организаций, осуществляющей образовательную деятельность, согласованного в органах Роспотребнадзора.
- 3.7. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.9. Организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.
- 3.10. Ответственность за организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, несет директор.

IV. Порядок организации питания

- 4.1. Под организацией питания в МБОУ «Бурлыкская СОШ» понимается обеспечение:
- обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием,
 - обучающихся 5-11 классов разовым горячим питанием,
 - воспитанников дошкольной группы - 4-х разовым горячим питанием,
 - 5-ти разового горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) для обучающихся, пребывающих круглосуточно в интернате.
- а) Организация питания обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием осуществляется за счет:
- средств федерального, областного и местного бюджета в размере 53.81 рублей, в том числе:
 - средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания учащихся в образовательных организациях в размере 8 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;
 - компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год.
- б) Организация питания обучающихся 5-11 классов разовым горячим питанием осуществляется за счет:
- средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания учащихся в образовательной организации в размере 8 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

в) Организация питания для детей, пребывающих в дошкольной группе, осуществляется за счет:

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 25 рублей за каждый день фактического посещения на каждого воспитанника, находящегося в дошкольной образовательной организации;

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

Г) организация питания обучающихся, пребывающих в интернате, осуществляется:

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 16 рублей в день на каждого обучающегося, находящегося круглосуточно в образовательной организации (интернатах) из расчета 170 учебных дней в год,

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

4.2. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, для всех школьников за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

4.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее десяти дней, которое согласовывается директором школы и территориального органа Роспотребнадзора.

4.4. Фактическое меню утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается шеф-поваром, должно содержать информацию о количественном выходе блюд, для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда, энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы организации, осуществляющей образовательную деятельность.

4.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором организации осуществляющей образовательную деятельность.

4.7. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

- завтрак на 3 перемене – 1,2,3,4 классы;

- завтрак на 4 перемене – 5,6,7,8,9,10,11 классы.

4.8. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке, запрещена.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки шеф-повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;

- иницирует, разрабатывает и координирует работ по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

4.10. Классные руководители образовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.11. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный

порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

V. Обеспечение контроля организации питания

5.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания;
- устранение предписаний по организации питания;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

5.2. Контроль над организацией льготного питания осуществляет Комиссия по питанию.

5.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

5.4. Заведующий хозяйством осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

5.5. Классные руководители, учителя начальных классов в столовой осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

5.6. Шеф-повар школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.8. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.9. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе: акт:

- заведующий производством, • лицо, ответственное за организацию питания,
- заместитель директора
- представитель родительской общественности.

5.10. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5.11. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации, осуществляющей образовательную деятельность. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии.

5.12. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

VI. Основными условиями при организации питания в образовательной организации являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм:

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся и воспитанников, на пищеблоки образовательных организаций за счет собственных средств организаций, предпринимателей, оказывающих услуги по поставке сырья и продуктов питания при организации питания в муниципальной образовательной организации;

- организация бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 1-4 классов, разового горячего питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов, 4-х разового питания (завтрак. 2-й завтрак, обед, полдник) для воспитанников дошкольных групп, 5-ти разового горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) для обучающихся, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах),

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13:

наличие производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно- гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

- наличие у поставщиков сырья и продуктов питания автотранспорта для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;

обеспечение эксплуатации торгово-холодильного, подъемно- транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования:

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию детского питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

- организация содержания в надлежащем порядке помещений групповых, буфетных образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;

- внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в том числе использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;

- степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение родительского комитета образовательной организации).

VII. Организация питания

7.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. СанПиН 2.4.1.3049-13 должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и воспитанников дошкольных групп, обучающихся, проживающих в интернате (режим работы столовой, график организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов на переменах, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

7.2. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный за организацию питания из числа заместителей, педагогов, работников образовательных организаций, осуществляющий контроль:

- учета посещаемости обучающихся 1-4 классов. 5-11 классов и воспитанников дошкольной группы, за ведением табелей учета посещаемости обучающихся 1-4 классов. 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате в том числе получающим питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов;
- за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, групповых и буфетных.

7.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания обучающихся 1-4 классов. 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания, вносит предложения по улучшению питания.

7.4. Функционирование пищеблоков муниципальной образовательной организации возможно при наличии:

заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.4.1.3049-13;

- примерных циклических двухнедельных меню, утвержденных руководителем и согласованных с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области;
- технологических карт, утвержденных руководителем образовательной организации.

7.5. Контроль за обеспечением питания обучающихся 1-4 классов. 5-11 классов, воспитанников

дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательной организации комиссией, в состав которой входят:

- руководитель образовательной организации.
- ответственный за организацию питания,
представитель органа государственного-общественного управления, родительской общественности.

7.6. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися 1-4 классов, 5-11 классов столовой;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и воспитанников дошкольной группы столовой;
- формирует предложения по улучшению питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы.

7.7. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

7.8. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

7.9. Контроль обеспечения питанием обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

7.10. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробы снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой

7.11. В компетенцию руководителя образовательной организации по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы входит, обучающихся, проживающих в интернате:

- утверждение и согласование меню;
- строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате;
- контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии санитарно-гигиеническими требованиями;
- организация щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения;
- организация обогащения готовых блюд пищеблоков образовательных организаций витаминами (проведение «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использование для питания детей продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами);
- заключение договоров на оказание услуг на поставку продуктов питания;
- привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате;
- организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- ежемесячный анализ деятельности пищеблоков образовательной организации по обеспечению обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и воспитанников дошкольных групп горячим питанием;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате.

7.12. Руководитель образовательной организации с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и воспитанников, обеспечивают:

- организацию бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 1-4 классов, разового горячего питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов;
- организацию 4-х разового горячего питания воспитанников дошкольной группы;
- детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях

(интернатах) - 5-ти разовым горячим питанием;

- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов. 5-11 классов, воспитанников дошкольной группы, обучающихся, проживающих в интернате;
- наличие в каждой организации санитарных правил и другой необходимой документации:
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. СанПиН 2.4.1.3049-13);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

VIII. Документации

8.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учета посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

IX. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 9.1. настоящего Положения.

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