

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым
ОКПО: 00792685; ОГРН 1159102010165; ИНН/КПП: 9109008942/910901001
ул. Морская, дом 6-Б, пгт. Николаевка, Симферопольский район, Республика Крым, 297546
тел. (3652) 31-22-37, e-mail: shkol-nik@bk.ru, сайт: никшкола.рф

СОГЛАСОВАНО

на педагогическом совете
МБОУ «Николаевская школа»
протокол № 3 от 21.04.2020



Директор МБОУ «Николаевская школа»
Ю.В.Омельченко

Локальный акт №123 с изменениями от 21.04.2020 г., утверждённых приказом от 23.04. 2020 г. № 137-О

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Николаевская школа» (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Николаевская школа» является:
обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах 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 ;
использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения .

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 СанПиНа;
наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся (табель);
журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
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 10-дневного меню
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 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. 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", с изм. от 04.04.2014 года. Обеспечение организации питания предоставляет предприятие, 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", с которым заключается договор.

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 ценности приготовляемых блюд, которое предоставляет предприятие, утверждённое в установленном порядке.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы, на основании утверждения предприятия.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками предприятия, которое обслуживает школу, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие, специализирующееся 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" заключается договор.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 с изменениями от 04.04.2014 г.

3.12. Директор школы, заместитель директора школы по ВР являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет завхоз школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе .

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемых классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители), которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.5. Финансовое обеспечение организации питания

4.5.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на продукты питания.

4.5.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счёт:

Средств республиканского бюджета, предоставляемых на питание детей, обучающихся в школе в 1-4 классах.

Обеспечения бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся осуществляется в соответствии с Локальным актом № 176 «Порядок обеспечения бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся»

Средств местного бюджета, предоставляемых на питание детей инвалидов, детей льготных категорий, обучающихся в 1-11 класса.

Средств платы взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении (далее) родительская плата за питание детей.

4.5.3. На основании решения родительского собрания, руководителем школы издаётся приказ по учреждению «Об организации питания за счёт средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) 5-11 классов.

4.5.4. На основании поданных заявлений родителей (законных представителей) на имя директора школы, на основании решения родительского собрания и приказа директора, школа организует питание для обучающихся за счёт средств родителей (законных представителей).

4.5.5. Стоимость питания определяется в соответствии с меню, согласованным территориальными органами Роспотребнадзора.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 20 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает контроль за сопровождением обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками предприятия, обслуживающего школу.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с завхозом школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, завхоз в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе .

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 осуществляется администрацией управления образования Симферопольского района Республики Крым.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .

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