

Принято Советом школы

« 11 » января 2021 г.

Протокол № 5

Утверждаю
Директор школы

Тимофеев В.И.

Приказ № 1-2

от « 11 » января 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ Об организации школьного питания в МКОУ Макаракской основной общеобразовательной школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ Макаракской ООШ устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МКОУ Макаракской ООШ (далее – Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы, родителями (законными представителями) и Управлением образования.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 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»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе являются:

- обеспечение учащихся 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания
- копия 12-дневного (5-9 классы) и 24-дневного меню (1-4 классы), утвержденное МАУ «Школьное питание» и директором школы;
- ежедневное меню, утвержденное директором школы;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;

документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции.

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.

3.5. Режим питания в Учреждении 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. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ИП «Екимцов Н.М.», специализирующийся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку питания заключаются Договоры непосредственно Учреждением, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и качество питания, 100 % охват учащихся горячим питанием.

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.

4.1. Ежедневное меню с указанием наименования блюд, веса, калорийности утверждается директором школы и вывешивается в обеденном зале.

4.2. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим организации питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, директора школы, ответственного за организацию горячего питания, повара, родителя. 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).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в Школе может осуществляться:

- за счет средств Федерального бюджета (1-4 классы);
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения.

5.2. Субсидии из Федерального и областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5.3. Оплата за питание обучающихся в образовательных учреждениях производится родителями (законными представителями) не менее стоимости 2-х недельного питания.

5.4. В случае отсутствия обучающегося в школе производится перерасчет средств на организацию питания.

5.5. Ответственное лицо за организацию питания в Школе:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.6. Оператор питания ведет учет питания детей в программе 1С.

5.7. Родители обучающихся отслеживают стоимость и рацион питания детей в Программе Электронная школа 2.0 и оплачивают питание через лицевой счет ребенка в Сбербанке.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется Территориальным управлением Роспотребнадзора по Кемеровской области в г. Мариинске, Мариинском, Тисульском, Тяжинском и Чебулинском районах и утвержденного директором школы.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств выделяемых на питание в Школе, осуществляет ЦБСО Управления образования администрации Тисульского муниципального района и другие уполномоченные органы.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляет директор школы, ответственные за организацию питания совместно с медицинскими работниками, родительским комитетом Школы.