


СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета школы
А.В. Гурова


«02» сентября 20 19

УТВЕРЖДАЮ
Директор Средней школы №20
Л.А. Полякова

Приказ № 310
«02» сентября 20 19

*Промониторено
Приказ № 243 от 24.08.2019*

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя школа №20»**

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании»;
- Уставом школы;
- 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»;
- Приказами комитета по образованию администрации МО Щекинский район.

1.2 Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №20» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, предоставления мер социальной поддержки в организации питания учащихся, укрепления здоровья учащихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы, согласовывается с Советом школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №20»:

- 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- социальная поддержка в организации питания обучающихся, обучающихся на дому;
- 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, обеденный зал), 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- 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;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
- 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 учащихся на платной и бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН и устанавливается на каждый учебный год.

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 (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное 10-дневное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется поставщиком, с которым заключается договор на оказание услуг по организации питания учащихся.

3.10. Поставщик оказывает услугу по организации за счет бюджета Тульской области, бюджета муниципального образования, бюджета родителей на основании ФЗ от 05 апреля 2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку продуктов питания и организацию питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные штатные сотрудники столовой. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Поставщик закупает для организации питания продовольственное сырье и пищевые продукты, отвечающие санитарно - эпидемиологическим требованиям и государственным стандартам, подтверждаемые сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами или декларациями соответствия, оказывает услуги по организации питания обучающихся в образовательном учреждении в строгом соответствии Федерального закона от 30.03.1999 №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», осуществляет приготовление пищи в помещении, именуемое дальше школьная столовая.

3.14. Приказом директора школы из числа штатных сотрудников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год, лицо ответственное за сбор данных, лицо ответственное за питание льготных категорий учащихся.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание учащихся 1-5 классов (завтраки) организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств Тульской области).

4.2. Право на получение бесплатного питания имеют учащиеся 1-11 классов (обеда) и 6-11 классов (завтраки) из малообеспеченных семей, многодетных семей и семей, оказавшихся в социально опасном положении.

4.3. Право на получение бесплатного питания предоставляется учащимся на дому в течение учебного года в дни посещения обучающимся Средней школы №20.

4.4. Бесплатное питание предоставляется в течение учебного года в дни посещения обучающимся Средней школы №20.

4.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся 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 приказом директора школы ежегодно

4.7. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

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

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора школы, повара (заведующего столовой), медицинской сестры. 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).

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- проверяет документацию по организации питания.

4.11. Ответственное лицо за сбор данных по питанию учащихся:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования поставщику.
- организует питание льготных категорий учащихся.