

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лудорвайская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А.М. Лушников»

Принято на заседании
Совета школы
от 01.09.2020 Протокол № 3

Утверждено приказом
директора школы
от 01.09.2020г. № 135

**Положение
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012г., Устава школы, Положений об организации питания отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях Завьяловского района, утвержденных постановлением администрации МО «Завьяловский район», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённых Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной (льготной) основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом школы и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- предусмотрены помещения для мытья и чистки использованной посуды, помещения для хранения чистой посуды;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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 обучающимися и их родителями (законными представителями).

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенций республиканского бюджета.

2.5. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) и полдник для групп продленного дня по заявлению родителей.

2.6. Для обучающихся 5-11 классов предусматривается организация одноразового питания (обед).

2.7. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, предприятия торговли, малого предпринимательства, с кем заключен договор на поставку продуктов питания для школы.

2.8. Питание в школе организуется на основе технологических карт, примерного двенадцатидневного меню для организации питания с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет на весеннее-летний и осеннее-зимний период, утвержденных Начальником Управления образования администрации МО «Завьяловский район» и согласованных Управлением Роспотребнадзора по Удмуртской Республике и директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - заместитель директора по воспитательной работе, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут и одна перемена 30 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и обучающихся 5-11 классов.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Проверка качества готовой продукции осуществляется на основании Положения о бракеражной комиссии и методических рекомендаций по снятию бракеража готовой продукции. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.6. Проверку качества поступающих скоропортящихся продуктов: мяса, кур, молока и молочных продуктов, сыра, творога, масла, сметаны, яиц, рыбы - осуществляет заведующая столовой в соответствии с должностными обязанностями. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно своевременно предоставляют заведующей столовой (шеф-повару) информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака, обеда и полдника.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.10. Заведующая столовой (шеф-повар)

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- несет полную, в том числе и материальную, ответственность за соблюдение санитарных правил и норм на пищеблоке, за соблюдение условий хранения пищевых продуктов и готовых блюд.

4. Порядок предоставления бесплатного питания

4.1. Обеспечение питанием льготных категорий обучающихся из многодетных семей, с ограниченными возможностями здоровья, детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляется на основании Положений об организации питания отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях Завьяловского района, утвержденных постановлениями администрации МО «Завьяловский район».

4.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

4.4. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

4.5. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся детей на бесплатной основе.

4.6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением администрации муниципального образования «Завьяловский район».

4.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется ежедневный табель по учёту питающихся, который в конце каждого месяца сдается в Пироговское отделение МБУ «Межведомственная централизованная бухгалтерия Завьяловского района».

5. Порядок предоставления платного питания

5.1. Право на предоставление платного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся 1-11 классов;
- педагогические работники и сотрудники школы.

5.2. Ответственность за организацию питания на платной основе в классах (группах) несет классный руководитель (воспитатель).

5.3. Заведующая столовой (шеф-повар) и классный руководитель ведут ежедневный учет питающихся детей на платной основе.

5.4. Классный руководитель ежедневно составляет заявки на питание.

5.5. Учет денежных средств от оказания услуги питания и платных услуг осуществляется в составе доходов предпринимательской и иной приносящей доход деятельности в соответствии с действующими нормативными документами.

5.6. Доход столовой, состоящей из торговой наценки от реализации готовых блюд и покупной продукции, оказания платных услуг населению, расходуется согласно сметы:

- 30 % - на материальное стимулирование работников столовой,
- 30% - на развитие материально-технической базы столовой,
- 20% - на приобретение моющих и дезинфицирующих средств, специальной обуви и одежды, инвентаря,
- 20% - на приобретение канцелярских товаров.

6. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.

- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
 - 6) Табель по учету питающихся.
 - 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
-