

Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 25 им.П.К.Каледина (далее – "Положение") устанавливает порядок обеспечения рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Под организацией питания обучающихся понимается предоставление обучающимся питания за счет родительской платы, дополнительного питания и бесплатного питания льготным категориям обучающихся в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором (согласно расписанию учебных занятий).
- 1.3. Обслуживание питанием обучающихся осуществляет Исполнитель по договору оказания услуг по организации питания обучающихся (далее – Исполнитель).
- 1.4. Под питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных Исполнителем, за счет родительской платы в соответствии с выбором родителей.
- 1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается обеспечение молоком обучающихся 1-4 классов, реализация кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.
- 1.6. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, и малоимущих семей, получающих питание за счет средств муниципального бюджета на основании Постановления Администрации г. Новочеркаска по предоставлению бесплатного питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений средних общеобразовательных школ города, приказа управления образования Администрации города Новочеркаска при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований.
- 1.7. Положение разработано в целях организации полноценного питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.8. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
 - Уставом МБОУ.
- 1.9. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.10. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы, вводится в действие приказом директора школы.
- 1.11. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.10 настоящего Положения.
- 1.12. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 25 им.П.К.Каледина 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 для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, и малоимущих семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на предоставление бесплатного питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Администрация школы совместно с классными руководителями и лицом, ответственным за организацию питания в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью предоставления питания обучающимся на платной или бесплатной основе.
- 3.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием, организацию питания на текущий учебный год.
- 3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на предоставление бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.
- 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года, и ежегодно утверждается приказом директора школы.
- 3.7. Питание предоставляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным Исполнителем по договору оказания услуг по организации питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), с учетом сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (школьная столовая), 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.
- 3.9. В школьной столовой должны находиться:
 - ежедневные заявки на количество питающихся детей;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного двухнедельного меню;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 3.10. К обеспечению бесплатным питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для предоставления бесплатного питания в школе допускаются специализированные организации различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.11. Обеспечение питанием за счет родительской платы производится Исполнителем по договору оказания услуг по организации питания, заключившим контракт на предоставление бесплатного питания в школе по результатам торгов.
- 3.12. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются Исполнителем, исходя из стоимости продуктов питания и затрат, связанных с организацией питания.
- 3.13. В своей деятельности по оказанию услуг Исполнитель руководствуется условиями контракта на предоставление бесплатного питания, договором передачи в аренду технологических помещений и оборудования пищеблока школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

- 4.10. Обучающимся предоставляется питание за счет средств родителей (законных представителей) и бесплатное питание для льготных категорий обучающихся за счет бюджетных средств.
- 4.11. Питание для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) организуется в соответствии с решением родительского собрания и на основании поданных в начале учебного года заявлений родителей (законных представителей) на питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) на имя директора школы.
- 4.12. Питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день в виде завтраков или обедов.
- 4.13. Перечень блюд, предоставляемых обучающимся льготных категорий на бесплатной основе, составляется выборочно из блюд примерного двухнедельного меню, исходя из расчета выделяемых финансовых средств для организации данного вида питания, утверждается директором школы. Размер выделяемых средств определяется соответствующим Постановлением Администрации г. Новочеркаска.
- 4.14. Ежедневные меню рационов питания (платного и бесплатного) согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.15. Столовая школы осуществляет свою деятельность в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.16. Отпуск питания обучающихся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

- 4.17. Классные руководители, дежурный педагог обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.
- 4.18. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания и готовой продукции, реализуемых в школе;
 - принимает от классных руководителей информацию о количестве бесплатно питающихся учеников на следующий учебный день и уточняет число присутствующих ежедневно до 9.00 часов;
 - своевременно в конце учебного дня передает Исполнителю информацию о количестве обучающихся, получающих бесплатное питание, для составления меню-требования на следующий день, меню и определения стоимости питания на день;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
 - осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных порций;
 - осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания обучающимся.
- 4.19. Классные руководители:
- предоставляют ответственному лицу за организацию питания информацию о количестве бесплатно питающихся учеников накануне на следующий учебный день и уточняют число присутствующих ежедневно до 9.00 часов
 - передают заявку на следующий учебный день для составления меню-требования на количество обучающихся, получающих бесплатное питание, и уточняют заявку до 9.00,
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
 - систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе зам.директора школы, медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, представителя предприятия – организатора питания (зав.производством). 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).
- 5.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в образовательном учреждении, осуществляет директор образовательного учреждения.