

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым»
(МБОУ «ЗСШ»)

297493 г. Евпатория, ул. Аллея Дружбы, 91, тел. (36569) 2-23-48, e-mail: zaozerka@mail.ru
ОКПО 00731137, ОГРН1149102176530, ИНН 9110086913, КПП 911001001

Рассмотрено
Протокол заседания
Педагогического совета
от 18.11.2016г. №4



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «ЗСШ» (далее – Положение) устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года, статья 37 п.1, 2, 4;
- 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 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Уставом школы.

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.

1.6. 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 обучающихся в МБОУ «ЗСШ» 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного буфета-раздаточной 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 обучающихся.

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы. Питание осуществляется через арендатора.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (буфет-раздаточная), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала буфета установленным санитарным нормам;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В буфете используются следующие документальные формы:

- ведомость на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- оригинал или копия примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню утверждённые руководителем;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

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 платной 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого арендатором примерного меню, рассчитанного на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню согласовывается с директором школы.

3.9. Горячее питание в школе организуется на основании договоров и в соответствии со статьей Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года, статья 37 п.1 организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

3.10. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание школьников. К льготным категориям относятся:

- а) дети-сироты;
- б) дети, лишенные родительского попечения;
- в) дети-инвалиды (посещающие ОУ).

3.11. Обучающиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 3.10 настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в школе, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города, утвержденной Решения Евпаторийского городского совета от 09.12.2014г. №1-8/4.

3.12. Для получения одноразового бесплатного завтрака (обеда) родители (законные представители) обучающегося из семьи льготной категории пишут заявление на имя директора школы и прикладывают к нему следующие документы:

документы, удостоверяющие право льготного получения питания.

3.13. Классные руководители совместно с заместителем директора, ответственным за питание, разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.14. Разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители, привлекая медицинского работника (по согласованию).

3.15. Директор школы создает комиссию по контролю за горячим питанием обучающихся. По итогам проверок комиссией составляется акт проверки.

3.16. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименований кулинарных изделий размещаются на стенде в обеденном зале.

4.2. Буфет осуществляет деятельность в режиме с 8-00 до 15-00 в режиме пятидневной учебной недели.

4.3. В соответствии со статьей Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года, статья 37 п.2, расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся, отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Классный руководитель, педагог сопровождает обучающихся в помещении буфета. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, общественный порядок и содействуют работникам буфета в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.6. Ответственность за качество готовой продукции несет арендатор.

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе совместно с медицинским работником:

- проверяет ассортимент и качество поступающих блюд, соответствие их примерному меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.8. Буфетчица:

- ежедневно принимает от классного руководителя заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;
- в соответствие с заявкой, осуществляет предварительное накрытие столов;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.9. За каждым классом в буфете закрепляются определенные столы.

4.10. Отпуск питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным, исходя из режима учебных занятий, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного администратора.

5. Контроль за работой буфета-раздаточной.

5.1. Контроль за работой буфета осуществляется специальной комиссией, назначенной приказом директора МБОУ «ЗСШ», общественностью, медработником (по согласованию).

5.2. Медработник осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в буфете, ведёт журнал «Здоровье».

6. Ответственность сторон.

6.1. Администрация МБОУ «ЗСШ» несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации горячего питания.

6.2. Комиссии по контролю за питанием несут ответственность за своевременное информирование администрации МБОУ «ЗСШ» обо всех нарушениях по качеству продуктов или обслуживания.

6.3. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления питания, за качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления завтраков и обедов возлагается на администрацию поставщика.

6.4. Директор школы, заместитель директора, отвечающие за вопросы организации питания, имеют право на проведение контроля за работой буфета по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции.