

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение -
средняя общеобразовательная школа №4 город Асино Томской области

Принято

решением педагогического совета

Протокол от 25.05.2016 № 9



Утвержден и введен в действие

Приказ от 31 мая 2016 г. № 199

Директор школы Е.Н.Селезнева

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровней:

- ст.37, ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-ст.11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189;

- Закона Томской области «О предоставлении межбюджетных трансфертов» (с изменениями на 8 июля 2015 года);

- Распоряжения депутатов законодательной Думы Томской области от 13.08.2013 №542-р «О предоставлении мер социальной поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за счет средств областного бюджета в 2013г»

- Постановления Администрации Асиновского района от.27.02.2015 №114 «Об утверждении Порядка расходования средств, связанных с частичной оплатой стоимости питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Асиновского района» с изменениями;

- Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок организации питания учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении - средняя общеобразовательная школа №4 г. Асино Томской области;

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы и определяет

- общие принципы организации питания обучающихся;

- порядок организации питания в школе;

- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

2. Основные задачи организации питания обучающихся в школе

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. 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 здорового и полноценного 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 в школе

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ-СОШ №4
- 3.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 3.3. 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 родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств местного бюджета и субвенции областного бюджета.
- 3.5. Доставкой продовольствия, разработкой ежедневного меню, согласно установленных норм, частичную переработку продуктов в полуфабрикаты и контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил произведенной продукции занимается МАУ «Комбинат школьного питания» на основании заключенного со школой Договора оказания услуг по организации горячего питания для детей.
- 3.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, проходящими ежедневный перед началом работы осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений и дыхательных путей. Данные лица также обязаны проходить периодические медицинские осмотры в установленном порядке и иметь личную медицинскую книжку установленного образца.
- 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 Сан ПиН 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 3.8. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается с директором МАОУ-СОШ №4, а также с

территориальным органом власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.10 Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором МАУ «Комбинат школьного питания» и согласованное директором МАОУ-СОШ №4 и территориальным органом Роспотребнадзора, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 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.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

4.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство классных руководителей, контролирующее централизованное питание обучающихся своего класса.

4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.6. 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 льготного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

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

4.8. 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 Администрации Асиновского района; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- в конце каждого месяца запрашивает и анализирует отчетность классных руководителей по количеству фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся на льготной основе, сверяя с классным журналом;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- 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.

5. Порядок предоставления льготного питания в школе

5.1. Порядок предоставления льготного питания в школе осуществляется на основании приложения к Постановлению Администрации Асиновского района от.27.02.2015 №114 «Об утверждении Порядка расходования средств, связанных с частичной оплатой стоимости питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Асиновского района»;

5.2. Право на предоставление льготного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующее полугодие ниже величины прожиточного минимума, установленного в соответствии с Распоряжениями губернатора Томской области.

- обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации, на основе заявления классного руководителя и родителей (законных представителей). *К категории учащихся, находящихся в тяжелой жизненной ситуации могут быть отнесены:* опекаемые дети, дети-инвалиды, воспитываемые в приёмных семьях, в многодетных семьях, одинокими матерями или отцами, родителями-инвалидами, родителями, потерявшими работу, состоящими на учёте в центре занятости, в асоциальных (алкоголизированных) семьях, в семьях переселенцев и др.

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды. (На основании Распоряжения депутатов законодательной Думы Томской области от 13.08.2013 № 542-р.).

5.3. Питание льготных категорий учащихся осуществляется на основании заявления родителей (законных представителей).

5.4. Количество малообеспеченных семей, нуждающихся в получении дотации на бесплатное питание, ежегодно сверяется с ОГБУ «Центр социальной поддержки населения Асиновского района». На основании данной сверки происходит комплектация списков учащихся школы на дотацию. Списки учащихся, зачисленных на льготное питание, утверждаются приказом директора.

5.5 Ответственный за организацию питания в школе ежемесячно раздает дотационные талоны на питание классным руководителям. Акт выдачи и количество выданных талонов фиксируется в таблице выдачи талонов и хранится в делопроизводстве.

5.6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Администрации Асиновского района.

5.7. Классный руководитель ведет ежедневный учет обучающихся, питающихся на льготной основе.

6. Контроль организации школьного питания

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МАОУ-СОШ №4 , осуществляется органами Роспотребнадзора

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет бухгалтерия Управления образования

6.3 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

6.4 Состав комиссии по контролю качества горячего питания в МАОУ-СОШ №4 утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. Документация

7.1. В школе имеются следующие документы по вопросам организации питания

- Положение об организации питания обучающихся.

- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

- Приказ директора о создании бракеражной комиссии

- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

- График питания обучающихся.

- Пакет документов для постановки обучающихся на льготное питание.

- Табель по учету обучающихся, питающихся на льготной основе.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7.2. В пищеблоке находятся следующие документы

- 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
- Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- Ежедневные меню
- Копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора
- 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.