

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Ново-Кусково
Асиновского района Томской области»

Принято
решением педагогического
Совета от
«27» марта 2019 г.
Протокол от «27» марта 2019 г. № 6



Утверждаю
Директор школы:
Т.Б. Маковеева
«27» марта 2019 г.
Приказ от «27» марта 2019 г. № 45

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ с. Ново-Кусково Асиновского района Томской области» (далее – Положение) разработано в целях укрепления здоровья обучающихся и устанавливает требования к организации питания в МАОУ «СОШ с. Ново-Кусково Асиновского района Томской области» (далее - ОУ).
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями:
 - ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».
- 1.3. Предоставление питания обучающимся и воспитанникам в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством РФ, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом МАОУ «СОШ с. Ново-Кусково Асиновского района Томской области».

2. Цели и задачи

- 2.1. Питание обучающихся в ОУ должно быть организовано с целью:
 - социальной защиты обучающихся и повышения доступности и качества питания;
 - увеличения охвата горячим питанием в ОУ как можно большего количества обучающихся;
 - обеспечения горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, относящихся к социально незащищенным группам населения.
- 2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОУ являются:
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся ОУ;
 - формирование здорового образа жизни обучающихся.
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3. Организации питания обучающихся

- 3.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания обучающихся.
- 3.2. МАОУ «СОШ с. Ново-Кусково Асиновского района Томской области» самостоятельно организует питание обучающихся на базе школьной столовой.
- 3.3. Для обеспечения горячим питанием всех обучающихся образовательного учреждения составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
Примерное меню разрабатывается школой, утверждается директором школы, согласовывается с начальником ТО управления Роспотребнадзора по Томской области в Асиновском районе.
- 3.4. На основе примерного меню с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей старший повар составляет ежедневное меню, которое утверждается директором ОУ.
- 3.5. Рационы питания обучающихся в ОУ включают завтрак, обед, буфетную продукцию в любое время в часы работы ОУ.
- 3.6. Отпуск горячего питания обучающихся организовывается по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 3.7. Основные принципы организации питания обучающихся:
 - соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды;
 - удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах;
 - оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня;
 - контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров;
 - обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
 - осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.;

- своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание обучающимся;
- повышение доступности и качества школьного питания.
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания обучающихся образовательного учреждения;
- контроль за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции;
- 100% охват обучающихся образовательного учреждения горячим питанием.

4. Порядок предоставления питания обучающимся ОУ

- 4.1. Обучающиеся школы обеспечиваются завтраком и (или) обедом.
- 4.2. Финансирование расходов, связанных с обеспечением питания обучающихся, осуществляется за счет средств областного бюджета, местного бюджета и средств родителей (законных представителей).
- 4.3. Учёт обучающихся, получающих питание, ведётся в школе на основе таблиц учёта посещаемости, заполняемых классными руководителями, организующими питание, ежедневно.
- 4.4. По истечении календарного месяца классный руководитель сдаёт таблицу ответственному за организацию питания в школе для сверки и оформления соответствующей документации в школьную бухгалтерию.
- 4.5. Бухгалтерия школы ведёт учёт операций по оказанию услуг по организации питания в соответствии с установленным порядком.

5. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую

- 5.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, на основании заключенных договоров.
- 5.2. Закупка продуктов питания для столовой ОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения, а также продуктов для буфетов, не противоречащих требованиям СанПин 2.4.5.2409-08.

6. Организация питания обучающихся льготных категорий

- 6.1. Обучающиеся льготных категорий обеспечиваются бесплатным питанием согласно графику посещения столовой.
- 6.2. Основанием для обеспечения льготным питанием являются предоставленные родителями или лицам их заменяющими необходимые документы, обеспечивающие право на льготное питание.
- 6.3. Ответственность за сбор документации несет ответственный за организацию питания.

7. Распределение обязанностей участников образовательного процесса по организации питания, контроль за организацией питания

7.1. Участниками процесса по организации питания обучающихся являются директор ОУ, ответственный за организацию питания в образовательном учреждении, назначенный приказом директора ОУ, работники пищеблока, классные руководители, родители (законные представители) обучающихся.

7.2. Ответственность за организацию питания возлагается на директора ОУ.

7.3. Директор ОУ обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

- осуществляет организацию питания школьников в столовой ОУ;
- обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели;
- назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль за организацией питания на платной и бесплатной основах, посещением и приемом пищи обучающимися в столовой, бракеражем готовой и сырой продукции, с витаминизацией блюд, санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, оформлением необходимой документации в ОУ;
- утверждает списочный состав обучающихся, имеющих право на получение льготного питания на каждый год;
- информирует родителей на классных, общешкольных собраниях о количестве выделенных средств из бюджета на организацию питания детей, о форме, сроках подачи документов на право получения льготного питания;
- принимает совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания;
- разрабатывает инструкции, программы, положения, касающиеся деятельности в области питания;
- контролирует выполнение предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;
- контролирует повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума;
- осуществляет контроль за ценообразованием в системе школьного питания

7.4. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчёта средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и многодетных малоимущих семей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного

питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

7.5. Классные руководители:

- осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой;

- организуют ежедневное питание обучающихся,

- учитывает количество присутствующих обучающихся, внося соответствующие изменения в заявку на питание (для 1 – 6 классов);

- обеспечивают порядок во время обеда;

- осуществляют мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически ведет разъяснительную работу и выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

7.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- уведомляют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предоставляют ответственному за питание достоверную информацию о праве на получение бесплатного питания их ребенком;

- своевременно предупреждают классного руководителя о наличии аллергических реакций на продукты питания, которые имеются у ребенка;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7.7. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора ОУ. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

7.8. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора и старшего повара столовой ОУ.