

**Положение
об организации питания учащихся
МОУ «Дзякинская средняя общеобразовательная
школа» Глазовского района УР**

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между Учреждением и родителями (законными представителями) по вопросам организации питания.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- 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";
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждениях».
- Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);
- Положением об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Глазовский район», утвержденным приказом Управления образования от 18.09.2015г. №46;
- Порядком обеспечения питания обучающихся 1 – 11 классов общеобразовательных учреждений МО «Глазовский район» из малообеспеченных семей;
- Уставом школы

II. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и многодетных малообеспеченных семей; детей с ОВЗ;
- 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;

III. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности Учреждения;

3.2. Для организации питания используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует требованиям санитарного законодательства;
- 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.

3.3. Обязательной учетной документацией на пищеблоке являются:

- меню-требование;
- 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;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях».

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет РАЙПО г.Глазова на основании договора в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной

системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для оказания государственных и муниципальных нужд".

3.11. Услуги питания предоставляет МОУ «Дзякинская СОШ»

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Приказом директора школы назначаются ответственные лица за организацию питания на текущий учебный год.

IV. Порядок организации питания учащихся

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджета МО «Глазовский район», в рамках реализации муниципальной целевой программы «Развитие образования и воспитание» на 2015-2020-е годы, за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность с понедельника по пятницу еженедельно в учебное время.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком питания в школьной столовой, утвержденным приказом директора школы.

4.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся 1 – 8 классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, учащиеся 9 – 11 классов накрывают индивидуально, самостоятельно.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет

бракеражная комиссия из 3-х человек, состав которой определяет руководитель образовательного учреждения. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.9. Ответственный сотрудник пищеблока:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет "Централизованная бухгалтерия Управления образования".

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в общеобразовательном учреждении осуществляют специалисты Управления образования, уполномоченные члены Совета родителей школы, ответственные за организацию питания, назначенный приказом руководителя общеобразовательного учреждения.