

Принято педагогическим советом
МБОУ «СШ им. Д.И. Коротчаева»
Протокол №1 от 31.08.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ
им. Д.И. Коротчаева»
Силкина Н.А.
Приказ № 745 от 31.08.2018 г.



Положение о порядке организации обеспечения учащихся горячим питанием

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано с учётом государственной политики в области здорового питания детей и подростков, санитарных норм и правил с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения горячим питанием обучающихся в МБОУ «СШ им. Д.И.Коротчаева» (далее – Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы и порядок организации обеспечения учащихся горячим питанием.
- 1.3. При организации питания следует руководствоваться:
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10»;
 - Постановлениями Администрации муниципального образования г. Новый Уренгой;

II. Основные задачи

Основными задачами организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся в Учреждении рациональным, сбалансированным, качественным и безопасным питанием, согласно возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в питательных веществах и энергии;
- предупреждение среди учащихся, получающих горячее питание, заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- соблюдение условий своевременной поставки продуктов питания в Учреждение, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

III. Организация питания учащихся

- 3.1. Администрация Учреждения выделяет специализированное помещение для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность посудой;
- 3.2. Питание учащихся организуется по примерному 24-дневному меню, разработанному специалистом школьного комбината питания и утверждённого Департаментом образования и Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ЯНАО в городе Новый Уренгой.
- 3.3. Технологическое оборудование столовой находится на балансе Учреждения.
- 3.4. Столовая работает по графику, утверждённому директором Учреждения. Продолжительность перемен устанавливается в соответствии с СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к режиму обучения в общеобразовательных учреждениях».
- 3.5. Заведующий производством (шеф - повар) столовой:

- осуществляет подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве, организует повышение профессионального уровня работников пищеблока;
 - обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов питания в полном ассортименте и с сертификатами качества.
 - обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации;
 - оказывает помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного года;
 - обеспечивает контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования;
 - обеспечивает проведение медицинских осмотров работниками столовой и обучение персонала санитарному минимуму соответствия с установленными сроками.
- 3.6. Организация питания осуществляется за счет средств окружного бюджета, местного бюджета, родителей (законных представителей учащихся) и других привлеченных средств, в виде пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий.
Стоимость питания устанавливается согласно постановлению Главы города Новый Уренгой «Об организации горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях и приказу Департамента образования МО г. Новый Уренгой.
- 3.7. По желанию родителей(законных представителей) учащимся предоставляется: одноразовое питание (завтрак), двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Посещение детьми групп по уходу и присмотру за детьми возможно только при обеспечении их двухразовым питанием.
- 3.8. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения. Завтраки и обеды предоставляются учащимся согласно утвержденного графика. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 20 минут.
- 3.9. При организации горячего питания учащихся в Учреждении рацион питания для детей формируется в соответствии с действующими нормативами.
- 3.10. Ответственность за организацию питания в классе несут классные руководители, в группах по уходу и присмотру за детьми - воспитатели.
- 3.11. Дежурство учащихся в столовой осуществляется только по согласованию с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.12. Дежурные по столовой:
- поддерживают общий порядок;
 - оказывают помощь в сервировке столов.

IV. Организация питания льготных категорий учащихся.

- 4.1. Бесплатным горячим питанием «завтрак» за счет средств местного бюджета обеспечиваются все учащиеся 1-4 классов, находящиеся в списочном составе школы в течение учебного года в дни и часы работы Учреждения.
- 4.2. Бесплатным горячим питанием «завтрак» обеспечиваются учащиеся льготной категории 5-11 классов за счет средств местного бюджета, находящиеся в списочном составе Учреждения в течение учебного года в дни и часы работы Учреждения.
- дети - сироты и дети, оставшиеся без попечительства родителей, на основании справки отдела опеки и попечительства Управления образования муниципального образования город Новый Уренгой;
 - дети из многодетных семей, нуждающиеся в дополнительной социальной поддержке, на основании справки Управления социальной защиты населения муниципального образования город Новый Уренгой;
 - дети из малоимущих семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного по ЯНАО, на основании справки Управления социальной защиты населения муниципального образования город Новый Уренгой;
 - дети с ограниченными возможностями здоровья (завтрак, обед);
 - обучающиеся 1-4 классов образовательных учреждений (завтрак);
 - дети-инвалиды.
- 4.3. Бесплатное питание учащихся льготных категорий осуществляется в соответствии с предоставленными документами.

4.4. Список с указанием классов, фамилий, имён обучающихся, освобождённых от оплаты за питание, утверждается приказом директора Учреждения.

V. Обязанности ответственного за организацию питания учащихся.

5.1. Ответственный организатор обязан:

- своевременно подготовить документы на обучающихся, которым будет предоставлено бесплатное питание в текущем году в соответствии с разделом IV;
- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
- своевременно сдавать отчёт по питанию обучающихся за месяц.

5.2. Документация ответственного за питание подлежит сдаче в архив школы и хранится в течение трёх лет.

VI. Взаимодействие и контроль

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется работниками Территориального отдела Департамента Роспотребнадзора по ЯНАО в городе Новый Уренгой, Управлением образования муниципального образования город Новый Уренгой.

6.2. Для осуществления контроля организации питания в Учреждении работают:

- бракеражная комиссия, утверждённая директором Учреждения, которая осуществляет проверку готовой продукции с регистрацией результатов в «Журнале бракеража готовой продукции»;
- комиссия по контролю над качеством питания, утверждённая директором Учреждения.

В компетенцию бракеражной комиссии входят следующие вопросы:

- контроль качества и безопасности поступающей готовой продукции;
- контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил;
- контроль выполнения санитарно - противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи питающимися;

6.3. Медицинский работник, закреплённый за Учреждением:

- организует контроль за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены его работниками; качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации; соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню, качеством приготовления пищи и соответствием её физиологическим потребностям обучающихся;
- осуществляет проверку пищи на качество до приёма её учащимися.
- результаты проверки ежедневно вносит в «Журнал бракеража готовой продукции»;
- участвует в проведении работы по гигиеническому просвещению обучающихся и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания.