

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Д.Е.Гусев

Пр. №132-О от 31.03.2016 года



ПОЛОЖЕНИЕ о питании учащихся в МБОУ Большемурашкинской СШ

1. Общие положения

Положение о питании учащихся в образовательном учреждении (далее – Положение) определяет основные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, устанавливает порядок рационального питания в МБОУ Большемурашкинской СШ (далее – Учреждение), а также размеры и порядок оплаты стоимости питания .

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 декабря 2010 г. № 189 (СанПиН 2.4.2.2821-10) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Постановлением администрации Большемурашкинского муниципального района №161 от 29.03.2016 « Об утверждении Положения об организации питания детей в муниципальных общеобразовательных организациях Большемурашкинского муниципального района Нижегородской области»;
- Приказом УОА администрации Большемурашкинского муниципального района №65-О от 18.03.2016 года.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья учащихся, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствует укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников Учреждения.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам организации питания учащихся , принимается Советом Учреждения.

Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в Учреждении, их родителей (законных представителей), сотрудников Учреждения, ответственных за организацию и предоставление питания учащимся, работников Учреждения.

1.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция Положения автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи

Основными задачами при организации питания учащихся в Учреждении 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;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья учащихся, предупреждения (профилактики) среди учащихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. Организация питания учащихся

3.1. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется:

- за счет средств от приносящей доход деятельности, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

3.2. Организация питания учащихся осуществляется в соответствии с приказом директора Учреждения.

Приказом директора:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- утверждается график питания групп (классов) Учреждения;
- назначается дежурный по столовой;
- назначается состав бракеражной комиссии;

3.3. Днем начала организованного питания считается первый учебный день, следующий за 1 сентября текущего года.

3.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения, за исключением выходных и праздничных дней.

3.5. Питание учащихся осуществлять на переменах продолжительностью 20 минут на основании графика питания учащихся по группам (классам).

3.6. График питания учащихся по группам утверждает директор Учреждения, исходя из возрастных физиологических потребностей учащихся по согласованию с медицинским работником.

3.7. Классные руководители:

- сопровождают учащихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке учащихся;
- в четверг и пятницу сдают деньги на питание в бухгалтерию Учреждения, а также табеля питания учащихся за неделю;
- ежедневно, накануне дня питания, до 10 часов утра, предоставляют заведующей производством списки питающихся на следующий день. В списках указывается:
 - номер группы (класса);

- количество, фамилии и инициалы питающихся;
- фамилии и инициалы отсутствующих учащихся, с указанием причин их отсутствия.

- своевременно сдают отчет по питанию учащихся за месяц в бухгалтерию.
- При отсутствии учащегося (ввиду болезни или других уважительных причин) классный руководитель группы (класса) до 15.00 за день до питания информирует заведующую производством об отсутствии учащегося .

3.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания учащихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

3.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией в составе: медицинским работником, представителем администрации и социальным педагогом.

3.10. Помощь в организации питания Учреждения осуществляют сотрудники столовой. На них же возлагается ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.

3.11. Питание учащихся Учреждения производится группами (классами) в соответствии с графиком питания в помещении столовой (пищеблока). Не допускается употребление пищи за пределами пищеблока.

3.12. Для обеспечения условий питания учащихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;

3.13. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал здоровья;
- журнал бракеража готовой продукции, проведения витаминизации блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – Приложение № 10 к СанПиН 2.4.2.2821-10);
- копии цикличного десятидневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;

3.14. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и цикличного десятидневного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывать продолжительность пребывания учащихся в учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки учащихся. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.

3.15. Обслуживание питанием учащихся осуществляется штатным сотрудником Учреждения, имеющим:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- предварительный и периодические медицинский осмотр в установленном порядке;
- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения на основании договора, заключенного в соответствии с Законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

3.17. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий вывешиваются на информационном стенде возле помещения столовой ежедневно до 9 часов утра.

3.18. При организации питания в Учреждении учитывать письмо Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731, совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178.

3.19. Учащиеся Учреждения обеспечиваются питанием за счет родительских средств, из расчета стоимости блюд общего меню.

3.20. Учащимся, которые обеспечиваются питанием на общих основаниях, питание предоставляют с использованием линии раздачи, посредством системы самообслуживания.

3.21. Педагогические и другие работники учреждения питаются на тех же основаниях, что и учащиеся Учреждения.

4. Права и обязанности

4.1. В рамках организации питания учащихся Учреждение обязано:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил, в процессе организации, приготовления и предоставления питания учащимся;
- осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций;
- осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим оборудованием, мебелью, посудой;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания учащимся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у учащихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- своевременно и в полном объеме информировать учащихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания учащимся.

4.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно предоставлять образовательному учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия учащегося;
- своевременно сообщать классному руководителю учащегося о болезни или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у учащегося;
- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.3. Родители (законные представители) учащегося имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично либо через родительские комитеты;
- знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой Учреждения;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания учащихся строго в соответствии с Положением о добровольных благотворительных пожертвованиях родителей (законных представителей) учащихся.

4.4. Учащийся обязан:

- выполнять правила поведения в столовой Учреждения;
- своевременно в начале учебного дня предупреждать своего классного руководителя о причинах отсутствия в учреждении.

4.5. Учащийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично либо через родителей (законных представителей);
- знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой Учреждения.
- Имеют право оказывать содействие в организации питания классного коллектива.

5. Порядок формирования цен на питание

- 5.1. Стоимость питания в школьной утверждается приказом УОА администрации Большемурашкинского муниципального района и состоит из фактической стоимости набора продуктов питания и оплаты заработной платы работников школьной столовой .

6. Контроль организации питания

6.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее учащимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора

Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Администрация Учреждения осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья учащихся. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

6.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляется Управлением образования администрации Большемурашкинского муниципального района.

Принято на Совете школы .

Протокол № 29 от 30 марта 2016 года.