



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

М.М. Ядыкин

приказ № 48 от 13.09.2014 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания

в МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 100 им. С.Е.Цветкова».

1. Примерное Положение об организации горячего питания учащихся в МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 100 им. С.Е.Цветкова» разработано на основании Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 2.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников», закона Кемеровской области от 14.11.2005 г. № 123-03 «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях», в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются:

- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания учащихся;
- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и МБУ «Комбинат питания»

2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

4. Питание обучающихся 5 – 9 классов организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий детей, родители обучающихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных циклическим меню.

5. Обучающиеся по образовательной программе начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета.

6. Организуется горячее 2-х разовое питание детей с ограниченными возможностями здоровья (на основании Постановления Правительства Кемеровской области - Кузбасс №477 от 15.08.2019г.) Основанием для получения данной льготы является подтвержденный статус ребенка с ОВЗ, указанный в заключении ПМПК, заявление родителей (законных представителей).

7. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака (обеда), а для обучающихся, посещающих занятия по внеурочной деятельности предусматривается двух (-трех) разовое питание ((завтрак), обед, полдник). Питание детей ОВЗ осуществляется два раза (завтрак, обед).

8. Питание в школе организуется на основе примерного циклического 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

9. Образовательное учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для детей из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один или два раза в день.

10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

11. Поставка продуктов питания в образовательное учреждение и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется МБУ «Комбинат питания».

12. Организацию питания обучающихся в школе осуществляют классные руководители. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении возлагается на ответственного за питание, которого назначает приказом директор образовательного учреждения на текущий учебный год.

13. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения и согласовывается с директором МБУ «Комбинат питания».

2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), стоимость и калорийность.

3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы образовательного учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором образовательного учреждения и администрацией МБУ «Комбинат питания». Классные руководители обязаны уведомить ответственного за питание и заведующего производством о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2-3 суток.

Работа школьной столовой в субботу возможна при заключении дополнительного соглашения между администрацией образовательного учреждения с работниками школьного пищеблока, при согласовании с администрацией МБУ «Комбинат питания».

4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) учащимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи. В график питания обучающихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи и буфет (при его наличии), а также время для питания педагогических работников.

Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников.

Контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет и технолог МБУ «Комбината питания», который по результатам проверки составляет акт.

5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе, организуют ежедневный расчет родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

6. Классные руководители ежедневно, своевременно (первая смена - не позднее 09.00, вторая смена - не позднее 13.30) предоставляют в электронном или письменном виде (в случае необходимости) в столовую заявку о количестве питающихся детей, в том числе детей льготных категорий. До 14.30 питание детей, указанных в электронной заявке, подтверждают на интернет-ресурсе «Электронная школа 2.0».

7. Расчет за питание осуществляется по наличному и безналичному расчетам (посредством системы безналичных платежей «Мирит»).

Форма заявки:

Чек – заявка на « _____ » _____ 201_ г. Класс _____

Всего питающихся:						По выбору				
по комплексу						сумма	наименование блюда	количество	цена	сумма
№ 1	Цена	№ 2	Цена	№ 3	Цена					
опекаемые										
малообеспеченны										
многодетные										
Дети ОВЗ										
Всего к оплате:										

Классный руководитель _____

8. Учителя-предметники, классные руководители сопровождают обучающихся в столову для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют соблюдении гигиены пере приемом пищи и их поведение во время обеда.

9. Ответственный за организацию питания в школе:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в КОи администрации города Новокузнецка, осуществляет мониторинг организации горячего питания посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категори обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит необходимый пакет документов д предоставления питания льготным категориям обучающихся;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов, личной гигиеной сотрудник пищеблока, их спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;
- имеет право проводить рабочее совещание и консультации с педагогическими работниками вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания ведет внутренний мониторинг охвата детей горячим питанием;
- ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

ДОКУМЕНТАЦИЯ

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросу организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации горячего питания обучающихся.
- Раздел в общешкольном плане работы и план работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания в школе
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий.
- Режим работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания льготных категорий обучающихся с пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.