

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Согласовано
на заседании
Управляющего совета
МОУ «Бориспольская нош»
Протокол № 2
от 25.03.2014 года

Принято на заседании
педагогического совета
МОУ «Бориспольская
нош»
протокол № 5 от «25»03.
2014г.

Утверждено
Приказом по школе № 35
от «25» марта 2014 г.
Директор школы
В.И.Сакова



**Положение об организации питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»**

1. Общие положения.

Положение об организации питания учащихся в школе регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. К» 299 (далее - Единые требования);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г, № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2,3.2.1 940-05 "Организация детского питания " ;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2,3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок";
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Постановление правительства Белгородской области от 16.01.2012 года № 16-пп «Об утверждении долгосрочной целевой программы «Модернизация школьного питания в Белгородской области» на 2012-2014 годы» (с изменениями).

• Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

2. Общие принципы организации питания в школе

Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся на платной или льготной основе.

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

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения (подвал), приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

Для обучающихся начального общего образования в течение учебного дня организовано двухразовое горячее питание (молоко, завтрак, обед) за счет бюджетных средств и частично средств родителей (пожертвование).

Для обучающихся из категории дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из многодетных семей в школе ежедневно организовано льготное питание (молоко, завтрак, обед).

Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением главы администрации Ракитянского района, приказом управления образования администрации Ракитянского района.

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Стоимость питания за счет родительской уплаты устанавливается на основании решения родительского собрания.

Предоставление платного горячего питания (обед) в школе производится только на добровольной основе. Оно может быть как индивидуальным, так и коллективным, осуществляется за наличный расчет. Платное питание представляется не только обучающимся, но и сотрудникам школы.

Организация питания обучающихся в Учреждении обеспечивается администрацией в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Расписание занятий должно предусматривать перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся начального общего образования.

3. Условия и порядок предоставления льготного питания учащимся из малообеспеченных и многодетных семей.

В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, обучающиеся ОУ из льготной категории (п. 2.4) обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления заявления и пакета документов, подтверждающих статус семьи.

Финансирование мероприятий по обеспечению льготным питанием осуществляется за счет средств областного и районного бюджета. Размеры средств бюджета, выделяемого из расчета на одного обучающегося, определяются администрацией Белгородской области и Администрацией Ракитянского района. Средства на обеспечение обучающихся питанием на льготной основе в Учреждении включаются в сметы МОУ «Бориспольская начальная общеобразовательная школа» в пределах ассигнований на соответствующий финансовый год. Документы на получение льготного питания предоставляются в управление социальной защиты населения администрации Ракитянского района.

В целях выполнения настоящего Положения на Учреждение возлагаются следующие обязанности:

своевременное информирование родителей (законных представителей) обучающихся о праве на предоставление льготы на питание;

формирование списков и учет обучающихся, имеющих право на предоставление льготы на питание;

своевременное предоставление в управление социальной защиты населения администрации Ракитянского района информации о сумме, на которую предоставлено льготное питание, и количестве обучающихся, воспользовавшихся правом на льготное питание.

В целях четкой организации льготного питания приказом директора школы из числа работников Учреждения назначается ответственный за организацию питания, который:

формирует на основании приказов директора о предоставлении льготного питания списки обучающихся Учреждения;

предоставляет указанные списки в бухгалтерию управления образования администрации Ракитянского района для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся льготным питанием;

ведет ежедневный учет количества фактически полученных обучающимися обедов по классам.

директор школы обязан обеспечить сохранность документов, подтверждающих основания для обеспечения бесплатным питанием обучающихся.

4. Порядок организации питания обучающихся.

Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Бориспольская начальная общеобразовательная школа» осуществляется пищеблоком образовательного учреждения с учетом требований к условиям, технологии изготовления кулинарной продукции и «Перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений».

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Разрабатывается примерное меню с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся на период не менее двух недель, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), меню-раскладка, содержащая количественные данные о рецептуре блюд.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд, кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Ежедневно, на основе примерного двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем Учреждения.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню на текущий день, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов); над учетом количества отпущенных бесплатных обедов возлагается на лиц, определенных приказом образовательного учреждения.

Администрация учреждения несет ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

В случае отсутствия в Учреждении школьников, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, по уважительной причине (болезни) или находящимся на надомной форме обучения по заявлению родителей (законных представителей) или по решению администрации Учреждения обучающимся выдается набор продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов.

Контроль за качеством, сбалансированностью, соблюдением рецептуры и технологических режимов, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой могут входить на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медсестра, повар, директор школы, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.

Оценка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема пищи детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

Классные руководители или заменяющие их учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в столовой. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

Учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

Администрация учреждения осуществляет контроль через внутренний и общественный контроль над качеством организации питания обучающихся.

5. Обязанности работников школы, связанных с организацией питания.

Директор школы:

- несёт персональную ответственность за организацию горячего питания детей;
- обеспечивает получение молока всеми учащимися, кроме тех, кто имеет медицинские отводы;
- назначает ответственных за ведение документации по столовой и выполнением перспективного меню, норм питания;
- организывает одноразовое горячее питание (горячий завтрак) для всех учащихся; утверждает ежедневное, перспективное меню;
- утверждает инструкции, регламентирующие действия персонала столовой.
- осуществляет контроль за соблюдением сроков медосмотров работниками столовой, сдачей санитарного минимума;
- обеспечивает охват учащихся двухразовым горячим питанием по желанию родителей за счёт родительской платы;
- обеспечивает соответствие режима работы школьной столовой режиму работы школы;
- обеспечивает контроль за выполнением в школе денежных и натуральных норм питания в соответствии с нормативами;
- обеспечивает организацию дежурства учителей и обучающихся в школьной столовой;
- обеспечивает наличие бракеражной комиссии школы, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления;
- обеспечивает соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания, максимальное разнообразие рациона;
- обеспечивает организацию работы по программе самообеспечения;
- обеспечивает контроль за соблюдением гигиенических требований к организации питания.
- заключает договоры с магазином на поставку продуктов;
- осуществляет контроль за использованием средств государственной дотации на питание учащихся;
- обеспечивает соблюдение Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в столовой и пищеблоке;
- организывает одноразовое горячее питание (завтрак) для учащихся школы;
- при организации горячего питания руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе;
- о случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информировать территориальные органы Госсанэпиднадзора;
- принимает денежные средства за питание от учащихся школы (ежемесячно);
- отчитывается за использование денежных средств перед управлением образования Администрации Ракитянского района;
- закупает, доставляет, размещает, осуществляет хранение и выдачу продуктов питания;
- организывает хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь (поступающие пищевые продукты обеспечивает документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение);
- принимает сельскохозяйственную продукцию и обеспечивает качественное хранение овощей;
- ведёт учёт продуктов и отчётную документацию по их движению (ведение бракеражных журналов);
- ведёт контроль за качеством готовой продукции;
- обеспечивает сбыт пищевых отходов;

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

- обеспечивает отпуск горячего питания;
- ведёт учёт питания детей из многодетных семей;
- составляет заявку на приобретение оборудования в соответствии с новыми требованиями СанПиН;
- составляет заявку на приобретение специальной санитарной одежды (3 комплекта на работника);
- обеспечивает наличие трёх комплектов посуды, ложек и вилок из нержавеющей стали;
- составляет примерное меню на период не менее одной недели;
- обеспечивает составление ежедневного меню, технологических карт блюд, требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, распределение энергетической ценности завтрака и обеда, соблюдение принципа щадящего питания, хранения и отбора суточных проб, ведение учётной документации (журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания), наличие сертификатов качества на все продукты и питьевую воду;
- делает расчёт потребности в овощах на учебный год;
- производит расчёты стоимости питания учащихся;
- производит ежемесячную выдачу сухих пайков обучающимся, пропустившим учебные занятия по болезни более 3-х дней
- принимает меры безопасности в столовой и пищеблоке.

Ответственный за организацию горячего питания обязан:

- обеспечивать предоставление учащимся льготного (бесплатного) питания в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания учащихся;
- осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих завтраков;
- осуществлять контроль за качеством питания в столовой;
- проводить систематические мониторинги удовлетворенности субъектов образовательного процесса качеством организации питания в школе;
- своевременно информировать учащихся, педагогов, родителей (законных представителей) о системе горячего питания и изменениях в ней.

Ответственный за организацию горячего питания в рамках своей компетенции имеет право:

- давать обязательные для исполнения распоряжения работникам Учреждения;
- привлекать к дисциплинарной ответственности лиц, нарушающих данное Положение.

Классные руководители:

- доводят до сведения детей порядок посещения столовой;
- лично присутствуют во время завтрака во время дежурства (в соответствии с расписанием посещения столовой);
- ведут разъяснительную работу среди школьников о пользе молока, организуют работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приёма пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- на классных родительских собраниях выявляют переносимость учащимися яиц, молока; разъясняют родителям новые требования СанПиНа к питанию учащихся;
- обеспечивают наличие индивидуальной кружки для воды у каждого ученика;
- наличие индивидуального полотенца для рук;
- обеспечивают получение молока всеми детьми, кроме тех, кто имеет медицинские отводы;
- обеспечивают 100%-ный охват учащихся школьными горячими завтраками;
- обеспечивают охват учащихся двухразовым горячим питанием по желанию родителей за счёт родительской платы.

6. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся Учреждения по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся общеобразовательного учреждения;
- б) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) модель и организации питания в общеобразовательном учреждении;
- г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- д) обеспеченность обучающихся Учреждения горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- е) перечень организаторов питания в Учреждении;
- ж) ценообразование, стоимость питания в Учреждении, дотации на питание обучающимся общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- з) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся общеобразовательного учреждения;
- и) изучение общественного мнения об организации питания в Учреждении;
- к) пропаганда здорового питания в Учреждении в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;
- л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- м) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в Учреждении;
- н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в Учреждении.