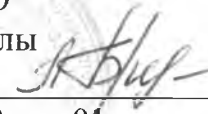


УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
А.И. Бруль 
Приказ № 37/2 от «01» сентября 2020г.

Положение
об организации питания учащихся в
МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа №1»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации и предоставления питания учащимся в МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа №1» и регламентирует отношения между МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа №1», родителями (законными представителями) категории учащихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом (и. 4 ст. 37) от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственной сырью», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001г. №31 «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социальной развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178. Постановлением Администрации Алтайского края от 26.05.2014г. №249 «Об утверждении порядка предоставления компенсационных выплат на питание обучающимся в краевых, муниципальных общеобразовательных организациях, в профессиональных образовательных организациях, нуждающимся в социальной поддержке».

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа №1» является:

- 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

2.2. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

2.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

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

2.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража нишевых 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 СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 12- 21-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.);
- книга отзывов и предложений.

2.5. Администрация школы 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.

2.6. Администрация школы 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.

2.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.22821-10 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования". постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 189 от 29.12.2010 года.

2.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного-двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН СанПиН 2.4.22821-10). а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.9. Примерное меню утверждается директором школы

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

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

2.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

2.13. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.14. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.22821-10.

2.15. 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.

2.16. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

2.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер, назначаемый приказом директора школы

4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

Порядок организации питания в МБОУ «Троицкая СОШ №1» осуществляется в соответствии с положением об организации питания в общеобразовательных организациях Троицкого района Алтайского края, и постановления № 223 от 27.04.2015г Администрации Троицкого района Алтайского края, на основании приказа общеобразовательного учреждения

4.1. Все учащиеся имеют право получать питание по месту обучения в общеобразовательной организации ежедневно в период учебной деятельности.

4.2. Для учащихся в общеобразовательных учреждениях должно быть организовано питание не менее одного раза в день.

4.3. Питание организовывается на платной основе.

Учащиеся получают горячее питание на платной основе. Сумма родительской платы на питание устанавливается самостоятельно общеобразовательным учреждением. Питание на платной основе предоставляется всем учащимся по их желанию.

4.4. При организации горячего питания обучающихся должен учитываться режим работы общеобразовательного учреждения, а также сменность занятий.

Ответственность за организацию питания в учреждении возлагается на руководителя учреждения.

4.5. Основные условия организации питания:

- наличие в Уставе общеобразовательного учреждения записи о праве на организацию питания:

- приказ руководителя образовательного учреждения об организации питания;

- наличие двухнедельного меню, утвержденного директором МБОУ «ТСОШ №1», составленного в соответствии с действующими санитарными нормативами и правилами.

4.6. Классные руководители и учителя сопровождают учащихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке учащихся.

4.7. Сумма платы за питание вносится родителями учащихся МБОУ «Троицкая СОШ №1»

по ведомости наличными, а при заключении договора со Сбербанком России на лицевые счета организации, открытых органом Федерального казначейства для дальнейшего перечисления на счет предприятий, организаций, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих поставку продуктов питания в ОО.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут. в соответствии с режимом учебных занятий, В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.1 I. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов:
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

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 бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия МБОУ « Троицкая средняя общеобразовательная школа №1»

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания. уполномоченные члены Совета школы и родительского

комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.