

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Шалинского городского округа «Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26»



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Шамарская СОШ № 26»

И.И.
И.М.Тарасова

26
Августа
2016 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
Муниципального казённого
общеобразовательного учреждения
«Шамарская средняя
общеобразовательная школа № 26»

1. Общие положения

1.1. Положения об организации питания обучающихся Муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26» (далее - Положение) определяет порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26» (далее – Школа), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также процесс осуществления контроля организации питания учащихся.

1.2. Организация питания обучающихся Школы осуществляется в соответствии

со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

статьей 22 Закона Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ « Об образовании в Свердловской области»,

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45,

Постановлением Правительства Свердловской области от 05 марта 2014 г. № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области»,

Положением об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шалинского городского округа, утвержденным постановлением Управления образованием Шалинского городского округа от 23 декабря 2015 года № 23,

Уставом Школы,

настоящим Положением.

1.3. Школа обеспечивает реализацию профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обусловленных п. 14.2, 14.3 Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45

2. Порядок организации питания

2.1. Организация питания осуществляется Школой самостоятельно.

2.2. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся составляются примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней) и меню - раскладка, содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

2.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам.

2.4. При разработке примерного меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся в Школе, возрастные категории и физические нагрузки обучающихся.

2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

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

2.7. Примерное меню утверждается директором Школы.

2.8. Фактический рацион питания обучающихся должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия таблице замены пищевых продуктов.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть утверждена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.10. Ежедневно в обеденном зале школьной столовой вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.11. Пищевые продукты и продовольственное сырье для приготовления пищи принимаются в школьную столовую только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, предусмотренной законодательством Российской Федерации.

2.12. Горячее питание обучающихся предусматривает наличие горячих первого и второго блюд, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.13. Горячее питание обучающихся осуществляется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками школьной столовой.

2.15. Не допускается присутствие посторонних лиц в производственных помещениях школьной столовой.

2.16. Для обеспечения физиологической потребности обучающихся в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии – шеф-повара школьной столовой.

Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а

также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

Не допускаются подогрев витаминизированной пищи и замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм.

О проводимых в Школе мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация Школы информирует родителей обучающихся.

2.17. Директор Школы (директор филиала Школы) является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

2.18. Медицинский работник Школы:

- следит за организацией питания, за качеством поступающих продуктов, за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в школьной столовой;
- ежедневно перед началом рабочей смены проводит осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты осмотра ежедневно заносит в «Журнал здоровья»;
- контролирует качество и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведет «Ведомость контроля за питанием»,
- один раз в 10 дней осуществляет подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

2.19. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании школьной столовой. Контроль температурных режимов хранения проводится с использованием термометров (за исключением ртутных), результаты контроля заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.20. С целью контроля соблюдения технологического процесса приготовления пищи ежедневно отбирается суточная норма от каждой

партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Школы.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике при температуре $+2^{\circ}$ - $+6^{\circ}\text{C}$.

2.21. Для определений в пищевых продуктах пищевой ценности, подтверждения безопасности приготовленных блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного контроля в Школе проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются Школой в соответствии с рекомендуемыми номенклатурой, объемом и периодичностью их проведения.

2.22. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе создается и действует бракеражная комиссия.

Школьная бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи, приготовленной для питания обучающихся и работников Школы, руководствуясь в своей деятельности требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», настоящего положения, положения о бракеражной комиссии Школы.

2.23. В Школе проводится работа (лекции, семинары, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике

приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

3. Финансовое обеспечение питания обучающихся Школы

3.1. Учащиеся Школы, обучающиеся по очной форме обучения, обеспечиваются бесплатным питанием (завтрак или обед) за счет средств областного бюджета в случае, если они являются:

- 1) детьми - сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, лицами из числа детей - сирот, оставшихся без попечения родителей;
- 2) детьми из семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;
- 3) детьми из многодетных семей;
- 4) обучающимися, получающими начальное общее образование.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети - инвалиды, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) за счет средств областного бюджета.

Дети, для которых в соответствии с постановлением Правительства Свердловской области от 23.04.2015 № 270-ПП организовано обучение на дому, обеспечиваются бесплатным одно- или двухразовым питанием если они:

- 1) относятся к одной из перечисленных в п.3.1 льготных категорий;
- 2) обучаются в помещениях Школы, а не в домашних условиях.

3.2. Организация питания обучающихся 5-11 классов Школы, не относящихся к вышеуказанным льготным категориям, осуществляется за счет средств родительской платы.

3.3. Вне зависимости от принадлежности обучающегося к льготным категориям с его родителями (законными представителями) Школой в обязательном порядке заключается договор об организации питания ребенка.

3.4. Диапазон среднесуточной стоимости питания в Школе утверждается распоряжением Управления образованием Шалинского городского округа.

3.5. Сроки внесения родительской платы утверждаются распоряжением Управления образованием Шалинского городского округа.

4. Права и обязанности организаторов питания обучающихся

4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся Школа:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет и не реже 1 раза в четверть обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

4.2. Директор Школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся Школы;
- назначает из числа работников Школы должностных лиц, ответственных за организацию питания школьников;
- утверждает составы бракеражных комиссий в Школе и её филиалах;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольных родительских собраний.

4.3. Директор филиала Школы:

- обеспечивает неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», требований настоящего Положения при решении вопросов организации питания школьников;
- обеспечивает подписание родителями (законными представителями) обучающихся договоров со Школой на организацию питания детей;
- организует сбор документов, подтверждающих права обучающихся на предоставление им бесплатного питания в Школе, и своевременную передачу их в бухгалтерию МКОУ «Шамарская СОШ № 26»;
- организует учет по льготным группам бесплатно питающихся школьников;
- формирует бракеражную комиссию;
- контролирует организацию питания обучающихся и сотрудников филиала в пределах своей компетенции.

4.4. Ответственный за организацию питания (координатор по вопросам питания школьников):

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей в части организации питания школьников;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой;
- обеспечивает сбор документов, подтверждающих права обучающихся на предоставление им бесплатного питания в Школе;
- обеспечивает взаимодействие бухгалтерии Школы с классными руководителями и родителями обучающихся по вопросам питания детей;
- координирует работу в Школе по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания школьников.

4.5. Классные руководители:

- предоставляют по требованию бухгалтерии Школы точные списки обучающихся для расчета средств на организацию их питания;
- обеспечивает точный учет фактической посещаемости учащимися столовой;
- ведут учет обучающихся льготных категорий;
- контролируют фактическую оплату родителями (законными представителями) обучающихся по квитанциям за питание детей в Школу;
- ежедневно в установленный срок предоставляют в школьную столовую заявку шеф-повару на количество обучающихся, питающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, не позднее, чем за 1 час до питания учащихся, уточняют предоставленную накануне заявку;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, систематически в ходе родительских собраний рассматривают вопросы обеспечения детей здоровым и полноценным питанием.

4.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- подают заявление на предоставление бесплатного питания его ребенку, если ребенок относится к одной из льготных категорий, перечисленных в п. 3.14;
- одновременно с заявлением на предоставление бесплатного питания представляют документы, дающие право на льготное питание школьника согласно федеральному или региональному законодательству;
- своевременно вносят плату за питание обучающихся, не имеющих льготы;
- своевременно сообщают классному руководителю о болезни учащегося или его временном отсутствии для снятия ребенка с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно информируют медицинского работника Школы и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся.

5. Заключительные положения

5.1. Внесение изменений в Положение осуществляется по мере необходимости в соответствии с изменениями законодательства и утверждаются Постановлением Управления образованием Шалинского городского округа.