

Согласовано:
Председатель Управляющего
совета
Немова Н.Н. /Немова Н.Н./



УТВЕРЖДАЮ
Пр. №36 от 20.03.2017
Директор МКОУ СОШ № 22
Р.С. Мурадян

**Положение
о порядке организации питания обучающихся
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 22
Курского муниципального района Ставропольского края**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08), Постановлением Администрации Курского муниципального района Ставропольского края от 31.12.2014 года № 1068 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Курского муниципального района Ставропольского края за счет средств бюджета Курского муниципального района Ставропольского края»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. Организация питания

2.1. Основными задачами при организации питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 22 Курского муниципального района Ставропольского края (далее МКОУ СОШ № 22) являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка обучающихся из семей, признанных малоимущими, находящихся в социально опасном положении, многодетных семей, признанных малоимущими;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. В школе имеется специальное помещение для организации питания обучающихся (пищеблок), в соответствии с требованиями 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.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.4. Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.5. 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.

2.6. МКОУ СОШ № 22, самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания, организует питание из продуктов, поставка которых осуществляется по итогам проведения аукциона в электронной форме и заключенным договорам.

2.7. Для организации питания в МКОУ СОШ № 22, отдел образования АКМР СК совместно с Роспотребнадзором или его структурными подразделениями, на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков не реже двух раз в год разрабатывают и утверждают примерное десятидневное меню рационов горячих завтраков для учащихся школы (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов), а также примерный ассортиментный перечень буфетной продукции, которые являются основой рационального питания обучающихся.

2.8. Ежедневные меню рационы питания утверждаются директором школы.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

2.10. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

2.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: горячими завтраками за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

3.2. На основании Постановления Администрации Курского муниципального района Ставропольского края от 31.12.2014 года № 1068 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Курского муниципального района Ставропольского края за счет средств бюджета Курского муниципального района Ставропольского края» организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Обучающийся имеет право на получение льготного питания за счет средств бюджета АКМР СК, со дня подачи заявления родителя (иного законного представителя), при наличии необходимых

документов. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

3.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пяти и шестидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

3.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

3.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на питание в столовую на первом уроке текущего дня.

3.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

3.9. Ответственные за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

4. Контроль организации школьного питания

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

4.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.

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

4.4. Для организации отчётности по питанию классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

4.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в школе.

4.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

4.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

4.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.