

Согласовано
Советом школы
Протокол № 1 от 16.09.2020 г.
 М.А. Шишкина

Утверждаю:
Директор БОУ г. Омска «СОШ №161»

С.В.Ровкина
Приказ № 117 от 16.09.2020 г.


ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в БОУ г. Омска "СОШ № 161" (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в БОУ г. Омска "СОШ № 161"

- обеспечение учащихся, воспитанников 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, воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий при наличии финансирования;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся, воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся, воспитанников используются специальные помещения (пищеблоки, буфетные, обеденный зал), 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.
 - В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание;
 - 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;
 - примерное 21-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
 - 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.

3.4 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.

3.5 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 21-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляет предприятие "ИП Костин", специализирующееся 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».

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых поставщиком сырья и продуктов питания, 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 учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

4.1. Питание учащихся организуется на платной основе (за счет родительских средств). Питание детей из многодетных и малообеспеченных семей, опекаемых обучающихся осуществляется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств), по заявлению при наличии соответствующих документов:

Многодетные семьи, опекуны предоставляют

- Документ, подтверждающий признание в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации их статус.

Малообеспеченные семьи предоставляют

- Копия документа, удостоверяющего личность заявителя.
- Копия свидетельства о рождении (свидетельства об установлении отцовства).
- Копия свидетельства о регистрации (расторжения) брака.
- Документы о доходах семьи за три месяца, предшествующих месяцу подачи заявления.
- Копия документа, удостоверяющего личность и полномочия представителя (при подаче заявления и документов представителем заявителя).
- Справка, установленного образца, с места учебы в отношении совершеннолетних детей, обучающихся по очной форме в образовательных учреждениях всех типов.
- Справка о составе семьи.

Питание воспитанников организуется на платной основе (за счет родительских средств). Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми установлен приказом директора департамента образования Администрации города Омска. С родителей (законных представителей) ребенка, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, взимается 70% от установленного размера родительской платы.

Льготы по родительской плате устанавливаются и предоставляются родителям (законным представителям) ребенка при наличии документов, подтверждающих право на их получение. Льгота устанавливается с момента подачи заявления и данных документов.

Родительская плата не взимается за присмотр и уход за:

- детьми-инвалидами;
- детьми-сиротами;
- детьми, оставшимися без попечения родителей;
- детьми с туберкулезной интоксикацией.

Один из родителей (законных представителей), внесший родительскую плату и проживающий в семье, в которой средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области на душу населения, имеет право на получение компенсации платы, взимаемой за присмотр и уход за детьми. Размер компенсации составляет 20% на первого ребенка, 50% на второго ребенка и 70% на третьего и последующих детей.

Для оформления компенсации необходимо предоставить:

- заявление о назначении компенсации;
- согласие на обработку персональных данных;

- копию документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя), внесшего родительскую плату;
- копию свидетельства о браке (если состоит в браке), свидетельств о рождении детей;
- копию документов, подтверждающих смену ФИО родителя (законного представителя) и (или) ребенка (детей) (при наличии данного факта);
- копию акта органа опеки и попечительства (в случае данного факта);
- сведения о банковских реквизитах;
- документы о доходах семьи за три месяца, предшествующих месяцу подачи заявления;
- справку о составе семьи.

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются директором школы и вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. 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, отпуск питания воспитанников осуществляется на пищеблоке помощником воспитателя, работниками пищеблока в соответствии с режимом дня. Режим предоставления питания учащихся и воспитанников утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение 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.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинских работников, ответственного за организацию горячего питания, поваров (заведующих столовой), заведующими хозяйством. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет бухгалтер школы.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет заведующий производством, заведующие хозяйством.

5.4. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания.