

Положение
об организации питания обучающихся
Муниципального общеобразовательного учреждения - Средней
общеобразовательной школы №4 г.Унеча Брянской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (последняя редакция);
- Федерального закона от 26.12.2008 №N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 3 июля 2015 года);
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года);
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются:

- осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и сбалансированным питанием обучающихся 1-4 и 5 - 11 классов;
- создание благоприятных условий, способствующих правильному и своевременному питанию обучающихся, сохранению полноценного физического и психологического здоровья подрастающего поколения;
- 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 заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МОУ-СОШ №4 г.Унеча (далее- ОО), принимается педагогическим Советом учреждения и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОО

2.1. ОО создает условия для организации питания обучающихся: обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, соблюдение санитарного состояния производственных помещений и обеденного зала, разрабатывает график питания обучающихся, ведет консультационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся и др

2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и за счёт средств бюджета. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов.

2.3. ОО, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) документов о получении детских пособий (малообеспеченные и многодетные семьи), определяет списочный состав обучающихся детей на получение льготного питания.

2.4. Общешкольным родительским комитетом утверждается сумма (родительская доля) для осуществления питания в столовой ОО.

2.5. ОО несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся изменения организации питания.

2.6. Питание обучающихся ОО организовано путем заключения договора и осуществляется предприятием общественного питания ООО «Кооператор» Унечского района, которое несет ответственность за целевое использование финансовых средств, наличие 10-дневного меню утвержденного руководителем ТО управления ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области в Унечском, Мглинском, Стародуьском и Суражском районах, сертификатов на поставляемую продукцию, выполнение графика поставок продукции, качество готовой продукции и др

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Директор образовательного учреждения

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в ОО - социального педагога;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

3.2. Ответственный за организацию питания (социальный педагог) в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, ОО "Кооператор";

- формирует список обучающихся для предоставления льготного питания;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам; по группам продленного дня;

- ведет разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросу о роли питания школьников;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- имеет право проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;

- ежедневно не позднее 8-15 (1-4 классы) и 8-45 (5-11 классы) часов утра представляет в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день;

-своевременно предоставлять отчетную документацию в рамках своей компетенции.

3.3. Классные руководители ОО

- ведут ежедневный табель посещаемости столовой (приема пищи);
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания.

3.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят родительскую долю на обеспечение полноценного питания;
- своевременно предоставляют информацию классному руководителю (фельдшеру ОО) о состоянии здоровья ребенка, о имеющихся аллергических реакциях на продукты питания, отсутствии на занятиях и др;
- ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе в составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания производить проверку работы пищеблока , вносить предложения по улучшению организации питания , знакомиться с меню, расчетами денежных средств .

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), стоимость.

4.2. Пищеблок/столовая ОО осуществляет производственную деятельность в полном объеме – 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в соответствии с режимом работы.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОО, который корректируется по необходимости, в зависимости от категорий, питающихся и количества обучающихся.

4.4. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам (ГПД) производится в присутствии классных руководителей, которые контролируют соблюдение школьниками гигиенических правил, выполняют роль дежурных по столовой, обеспечивая порядок при приеме пищи.

4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет фельдшер ЦРБ (по согласованию) и бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Состав бракеражной комиссии: повар, социальный педагог, фельдшер, заместитель директора по АХЧ.

4.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют гигиену рук обучающихся перед приемом пищи, их поведение во время завтрака или обеда

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора ОО об организации питания.
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Положение о бракеражной комиссии.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для предоставления обучающимся льготного питания.
- Протоколы, акты, распоряжения по вопросам организации питания.

6. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

6.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и муниципального бюджетов;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание школьников.

Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости обучающихся.

6.2. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

8.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

8.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.