

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ «Плехановская СОШ»
Е.В.Чечурова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Плехановская средняя общеобразовательная школа» (далее - ОО) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы по графику, утвержденному директором ОО (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. В МБОУ «Плехановская средняя общеобразовательная школа» организации питания передается специализированной организации общественного питания путем проведения открытого конкурса.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором ОО.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным.

1.6. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. ТЧ 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Питание обучающихся ОО организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- СанПиН 23.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

- СП 23.6.1254-03 "Дополнение N к СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья";

- Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам" и иные нормативно-правовые акты.

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/буфета-раздаточной.

2.6. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.7. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ОО:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 95% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

28.3. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3. Порядок организации питания обучающихся

- 3.1. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.
- 3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОО, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.
- 3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4. Осуществление контроля за организацией питания

- 4.1. Директор ОО назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.
- 4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.
- 4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана, утвержденного директором ОО.
- 4.5. В годовой план работы ОО включаются вопросы организации питания.
- 4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.
- 4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом ОО органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, может быть создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год определяется Общешкольным родительским комитетом.