

Рассмотрено на заседании педагогического
совета
Протокол № 1 от 31.08.2015 г.

Утверждаю:
Директор МОУ «Меловская основная
общеобразовательная
школа» Капачин А.Е.
Приказ № _____ от 05.09.2015 г.

**Положение об организации питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Меловская основная общеобразовательная школа»**

1. Общие положения.

Положение об организации питания учащихся в школе регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. №299 (далее - Единые требования);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок";
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтот возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Государственная программа «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы».
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178.

Приказ департамента образования Белгородской области от 7 июля 2015 года №3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания»

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

Основными **задачами** при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания
- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганду здорового и полноценного питания;
- обеспечение учащихся горячим питанием.

2. Общие принципы организации питания в школе

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

Организация школьного питания в целях гармоничного роста физического и нервно-психического развития, работоспособности и успешного обучения детей, качественного и сбалансированного питания школьников основывается на следующих принципах:

- организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Для обучающихся из категории дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из многодетных семей в школе ежедневно организовано льготное питание (молоко, завтрак, обед).

Для остальных обучающихся основного и среднего общего образования организовано питание за счет средств бюджета и средств родителей (пожертвование).

Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением главы администрации Ракитянского района, приказом управления образования администрации Ракитянского района.

Стоимость питания за счет родительской уплаты устанавливается на основании решения родительского собрания.

- режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов для начальной школы и не более 3,5-4 часов для основной школы.

- отпуск горячего питания организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разнообразный рацион питания.

3. Функции организации питания

Обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся возможно при выполнении следующих функций

- Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.

- Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.
- Составлять калькуляции на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- Разрабатывать и согласовывать с управлением Роспотребнадзора перспективное меню.
- Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.
- Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
- Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

Порядок организации питания в школе;

В школе обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся учебные занятия по утвержденным планам и расписанию.

Администрация МОУ "Меловская основная общеобразовательная школа" выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность посудой;
- наличие вытяжки, её работоспособность.

Закупка продуктов питания для столовой осуществляется централизованно через магазин "Забота" в соответствии с договором и с перспективным меню, согласованным с управлением Роспотребнадзора с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

Обучающиеся общеобразовательного учреждения питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества отпущенных порций возлагается на ответственного за питание, назначаемого приказом директора школы в установленном порядке.

Администрация школы организует в столовой дежурство классных руководителей и обучающихся.

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, назначаемой приказом директора школы, до приёма её детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Ответственный за питание ведёт ежедневный учёт обучающихся, получающих дотационное питание и питание за родительскую плату по классам.

Горячее питание обучающихся осуществляется в соответствии с перспективным меню, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированием по возрасту, с учетом сезонности, разнообразия и сочетания пищевых продуктов и согласованным с управлением Роспотребнадзора. На основе перспективного меню с учетом товарного обеспечения и

иных особенностей составляется ежедневное меню, которое утверждается директором школы, подписывается поваром столовой.

Меню должно включать в себя:

- бесплатный горячий завтрак и обед для обучающихся дотационного питания;
- горячий обед для обучающихся, питающихся за родительскую плату;
- бесплатное молоко и мед.

Питьевой режим в общеобразовательном учреждении организован в следующей форме: вода, расфасованная в ёмкости.

Учащимся должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательное учреждение, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Условия и порядок предоставления льготного питания учащимся из малообеспеченных и многодетных семей

В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, обучающиеся ОУ из льготной категории (п. 2.4) обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления заявления и пакета документов, подтверждающих статус семьи.

Финансирование мероприятий по обеспечению льготным питанием осуществляется за счет средств областного и районного бюджета. Размеры средств бюджета, выделяемого из расчета на одного обучающегося, определяются администрацией Белгородской области и администрацией Ракитянского района. Средства на обеспечение обучающихся питанием на льготной основе в Учреждении включаются в сметы МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» в пределах ассигнований на соответствующий финансовый год. Документы на получение льготного питания предоставляются в управление социальной защиты населения администрации Ракитянского района.

В целях выполнения настоящего Положения на Учреждение возлагаются следующие обязанности:

- своевременное информирование родителей (законных представителей) обучающихся о праве на предоставление льготы на питание;
- формирование списков и учет обучающихся, имеющих право на предоставление льготы на питание;
- своевременное предоставление в управление социальной защиты населения администрации Ракитянского района информации о сумме, на которую предоставлено льготное питание, и количестве обучающихся, воспользовавшихся правом на льготное питание.

В целях четкой организации льготного питания приказом директора школы из числа работников Учреждения назначается ответственный за организацию питания, который:

- формирует на основании приказов директора о предоставлении льготного питания списки обучающихся Учреждения;
- предоставляет указанные списки в бухгалтерию управления образования администрации Ракитянского района для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся льготным питанием;
- ведет ежедневный учет количества фактически полученных обучающимися обедов по классам.

директор школы обязан обеспечить сохранность документов, подтверждающих основания для обеспечения бесплатным питанием обучающихся.

Порядок предоставления права на дотационное питание

В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, обучающиеся 1-9 классов из многодетных семей, обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления пакета документов, подтверждающих статус семьи.

Для подтверждения статуса многодетной семьи родители (законные представители) обучающихся 1-9 классов предоставляют:

- заявление о предоставлении бесплатного питания;
- документы из органов социальной защиты населения, подтверждающие статус многодетной семьи.

На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) комиссией по контролю за организацией и качеством питания принимает решение о предоставлении обучающемуся дотационного питания.

Право на получение дотационного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в данном положении.

На основании решения комиссии по контролю за организацией и качеством питания директор школы утверждает основной и дополнительный список учащихся, которым предоставляется бесплатное питание.

Контроль за организацией питания

Для планомерного осуществления контроля качества питания обучающихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений осуществлять контроль организации питания учащихся по следующим направлениям:

- санитарно-технические условия пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;
- органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с управлением Роспотребнадзора перспективного меню;
- охват горячим питанием обучающихся;
- учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении;
- выполнение предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;
- условия хранения продуктов;
- санитарный режим мытья инвентаря и посуды;
- соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума;
- соблюдение требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания обучающихся;
- выполнение производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания.

возможны следующие **основные направления производственного контроля** за организацией питания в образовательном учреждении:

3. - контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
4. - входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования;
5. - контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
6. - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
7. - контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
8. - контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t° ; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
9. - контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала,

гигиеническими знаниями и навыками персонала;

10. - приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
11. - ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Контроль за соблюдением правил оказания услуг питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции. Для контроля за организацией питания обучающихся создаются школьные комиссии из числа работников школы и членов родительского комитета школы и Управляющего совета. Работа комиссий осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Контроль за посещением столовой обучающимися с учетом количества фактически отпущенных порций возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы.

Контроль за организацией горячего питания обучающихся школы осуществляется комиссией по контролю за организацией и качеством питания, утвержденной приказом директора школы. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Общий контроль за производственной базой пищеблока, за соблюдением требований СанПиНа, обеспеченностью оборудованием, мебелью, посудой, организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности осуществляет директор школы.

Контроль за деятельностью организации питания учреждения осуществляют специалисты управления образования администрации Ракитянского муниципального района, курирующие вопросы в области питания.

12. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.
13. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.
14. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
15. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и

сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

16. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
17. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
18. В целях обеспечения системы организации питания в общеобразовательном учреждении рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

Ответственность

Ответственность за организацию питания в учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.

Ответственность за организацию закупок продуктов питания возлагается на завхоза.

Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические правила, эксплуатацию оборудования возлагается на поваров.

Ответственность за соблюдение чистоты на пищеблоке осуществляет подсобный рабочий.

Ответственный за питание – завхоз:

- заключает договоры с магазином на поставку продуктов;
- осуществляет контроль за использованием средств государственной дотации на питание учащихся;
- обеспечивает соблюдение Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в столовой и пищеблоке;
- организует одноразовое горячее питание (завтрак) для учащихся школы;
- при организации горячего питания руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе;
- о случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информировать территориальные органы Госсанэпиднадзора;
- принимает денежные средства за питание от учащихся школы (ежемесячно);
- отчитывается за использование денежных средств перед управлением образования Администрации Ракитянского района;
- закупает, доставляет, размещает, осуществляет хранение и выдачу продуктов питания;
- организует хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь (поступающие пищевые продукты обеспечивает документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение);
- принимает сельскохозяйственную продукцию и обеспечивает качественное хранение овощей;
- ведёт учёт продуктов и отчётную документацию по их движению (ведение бракеражных журналов);
- ведёт контроль за качеством готовой продукции;
- обеспечивает сбыт пищевых отходов;
- обеспечивает отпуск горячего питания;
- ведёт учёт питания детей из многодетных семей;

- составляет заявку на приобретение оборудования в соответствии с новыми требованиями СанПиН;
- составляет заявку на приобретение специальной санитарной одежды для работников;
- обеспечивает наличие трёх комплектов посуды, ложек и вилок из нержавеющей стали;
- составляет примерное меню на период не менее одной недели;
- обеспечивает составление ежедневного меню, технологических карт блюд, требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, распределение энергетической ценности завтрака и обеда, соблюдение принципа щадящего питания, хранения и отбора суточных проб, ведение учётной документации (журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания), наличие сертификатов качества на все продукты и питьевую воду;
- делает расчёт потребности в овощах на учебный год;
- производит расчёты стоимости питания учащихся;
- принимает меры безопасности в столовой и пищеблоке.

Ответственный за организацию горячено питания обязан:

- обеспечивать предоставление учащимся льготного (бесплатного) питания в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания учащихся;
- осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих завтраков;
- осуществлять контроль за качеством питания в столовой;
- проводить систематические мониторинги удовлетворенности субъектов образовательного процесса качеством организации питания в школе;
- своевременно информировать учащихся, педагогов, родителей (законных представителей) о системе горячего питания и изменениях в ней.

Ответственный за организацию горячено питания в рамках своей компетенции имеет право:

- давать обязательные для исполнения распоряжения работникам Учреждения;
- привлекать к дисциплинарной ответственности лиц, нарушающих данное Положение.

Классные руководители:

- доводят до сведения детей порядок посещения столовой;
- лично присутствуют во время завтрака во время дежурства (в соответствии с расписанием посещения столовой);
- ведут разъяснительную работу среди школьников о пользе молока, организуют работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приёма пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- на классных родительских собраниях выявляют переносимость учащимися яиц, молока; разъясняют родителям новые требования СанПиНа к питанию учащихся;
- обеспечивают получение молока всеми детьми, кроме тех, кто имеет медицинские отводы;
- обеспечивают 100%-ный охват учащихся школьными горячими завтраками;
- обеспечивают охват учащихся двухразовым горячим питанием по желанию родителей за счёт родительской платы.