

Введено в действие приказом
директора МАОУ лицея №3
№ 299 от 31.08 2018г.


Е. Р. Еремян


Принято на общем собрании работников
МАОУ лицея №3

протокол № 9 от 31 августа 2018 г
директор МАОУ лицея №3


Е. Р. Еремян


Положение об организации питания учащихся МАОУ лицея №3

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования.

2. 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;
- 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.

3. Настоящее Положение определяет:

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

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Организация питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования

Кавказский район возлагается на муниципальное общеобразовательное учреждение муниципального образования Кавказский район.

2. Питание обучающихся в образовательных учреждениях Кавказского района обеспечивают организации общественного питания, которые являются ответственными за качество и безопасность питания учащихся.

3. Образовательное учреждение должно обеспечить необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания и контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательного учреждения.

4. В соответствии со статьями 28, 37 закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательное учреждение предоставляет организации общественного питания имущество, в том числе помещения, необходимые для работы с условиями, соответствующими требованиям действующего законодательства.

5. Образовательное учреждение оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, в том числе обеспечивает организацию общественного питания электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

6. При организации питания образовательное учреждение и организация общественного питания руководствуются СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию, выполнение натуральных норм питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

8. Медицинские работники муниципального органа здравоохранения закрепленные за общеобразовательным учреждением должны следить за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

9. Взаимоотношения между предприятием общественного питания, муниципальным общеобразовательным учреждением и муниципальным органом здравоохранения регулируются Соглашением о сотрудничестве по организации питания учащихся. (Приложение № 2)

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

11. Питание в школе организуется на основе примерного циклического меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и

11-18 лет, разработанного организацией общественного питания и согласованного в ТОУ Роспотребнадзор с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении.

12. В образовательном учреждении организована работа буфета (свободная продажа продуктов питания, напитков и приготовленных блюд).

13. В образовательном учреждении организовано льготное питание в соответствии с порядком обеспечения льготным питанием, утверждённым постановлением администрации муниципального образования Кавказский район.

14. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов. Оплата школьного питания производится родителями на счёт организации общественного питания в банковское учреждение или в кассу организации общественного питания.

15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

16. Организацию питания в школе осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

17. Ответственность за организацию питания в школе несет директор общеобразовательной организации.

18. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в общеобразовательной организации осуществляют организации общественного питания, с которыми заключается контракт в соответствии с Федеральными законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», от 18.07.2011 г №223 –ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

19. 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. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

4. Под руководством дежурного преподавателя организована работа дежурных детей старше 14 лет для сервировки столов.

5. В образовательном учреждении имеется Совет по питанию, в функции которого входят вопросы повышения эффективности детского питания;

6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В состав бракеражной комиссии входят административный работник школы-ответственный по организации питания и по согласованию: повар-бригадир организации общественного питания и медицинский работник органа здравоохранения, закреплённого за образовательным учреждением.

7. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора, педагоги, родители, члены Совета школы, заместитель директора по АХЧ, социальный педагог и медицинская сестра (по согласованию);

8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

8.1. обеспечивает контроль за организацией питания в школе;

8.2. ведёт соответствующую документацию по организации питания детей в образовательном учреждении;

8.3. ведёт мониторинг организации питания учащихся, своевременно предоставляет необходимую информацию и отчёты по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;

8.4. ежедневно лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом и поваром-бригадиром организации общественного питания;

8.5. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, наличие меню, его соответствие фактическому рациону питания детей и стоимость питания;

8.6. принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

8.7. ежедневно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов, выполнением требований санитарного законодательства в организации питания учащихся;

8.8. Организует в образовательном учреждении работу по пропаганде здорового питания среди детей и их родителей;

8.9. Имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной

ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

9. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ведут ежемесячный табель учёта фактически питающихся детей и учёт поступления родительской платы за питание, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую заявку на питание детей своего класса.

10. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Устав школы.

2. Положение об организации питания обучающихся, о порядке организации питания, о Совете по питанию, о комиссиях по питанию (бракеражной и общественной).

3. Договоры:

- Общий договор о взаимоотношениях школы и родителей, где в одном из пунктов указано, что *школа обязуется создать условия для организации питания учащихся, а родитель - обеспечить своевременное поступление денежных средств за горячее питание ребёнка в образовательном учреждении* (заключается при приёме ребёнка в школе);

- Договор с организацией общественного питания об оказании услуг по организации питания;

- 3-ёх сторонний договор по организации питания учащихся за родительские средства (*школа- организация общественного питания - родитель*);

- Договор с банковским учреждением об оплате школьного питания.

4. Соглашение о сотрудничестве по организации питания учащихся. (*Образовательное учреждение - организация общественного питания - орган здравоохранения района*)

5. Приказы руководителя образовательного учреждения по организации питания в школе;

6. Цикличное (перспективное) меню питания учащихся для 2-ух возрастных групп, разработанное организацией общественного питания и согласованное с территориальным органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ТОУ Роспотребнадзор).

7. Протоколы заседаний Совета и родительского комитета школы, школьных и классных родительских собраний по вопросам организации питания в школе.
8. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
9. Табеля по учету питающихся в образовательном учреждении.
10. Личные дела детей из многодетных семей, подлежащих льготному питанию.
11. Материалы презентаций, конкурсов и иных мероприятий по организации питания в школе.