

Рассмотрено
На педагогическом совете
Протокол №1 от «02» сентября 2019г.



Положение об организации питания в школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания разработано на основе Федерального Закона №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы.
- 1.2. Основными задачами организации питания 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.
- 1.3. Настоящее положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся в школе;
 - порядок организации питания обучающихся и сотрудников в школе;
 - порядок организации питания обучающихся, предоставляемого на бесплатной основе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом Учреждения школы и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

- 2.1. При организации питания школа руководствуется:
 - Федеральным Законом от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
 - СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- 2.2. В учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
 - Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово- технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

- 2.1. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) детей.
- 2.2. К обслуживанию питанием детей, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
- 2.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.
- 2.4. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 2.5. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции регионального и муниципального бюджета.
- 2.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).
- 2.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованного с органами Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

1. Порядок организации питания в школе

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается 4 перемены по 15 и 30 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.
- 3.4. Функциональные обязанности работников, ответственных за питание

Администрация школы:

- осуществляет контроль за работой столовой;
- принимает меры к своевременному использованию бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание, компенсаций;
- проводит анализ финансово-хозяйственной деятельности столовой и осуществляет мероприятия по дальнейшему развитию ее деятельности;
- предоставляет помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, наличие горячей, холодной воды и т.д.) и мебель, а также проводит за свой счет капитальный и текущий ремонт этих помещений;
- периодически обсуждает на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания учащихся.

Заведующий хозяйством:

- ведет учет хозяйственной деятельности школьной столовой
- составляет ежедневно меню-раскладку, на основании 10-дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.
- делает заявку (покупку) необходимых продуктов;

- осуществляет контроль за качеством доставляемых продуктов (имеет сертификаты качества);
- осуществляет контроль за хранением продуктов, их выдачей, сроком их реализации;
- осуществляет контроль за соблюдением натуральных норм продуктов, составлением меню-раскладки;
- отвечает за сбор родительской платы за питание, за бухгалтерскую отчетность по питанию;
- ежедневно ведет учет израсходованных денежных средств родителей на питание обучающихся;
- информирует родителей о задолженности за питание,;
- осуществляет контроль за использованием моющих средств, соответствием моющих средств, дезрастворов, их хранением, соблюдением санитарного режима, наличием маркировки на уборочном инвентаре.
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- ежедневно своевременно предоставляет в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

Шеф-повар:

- готовит пищу в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, рационом питания. В количественном отношении, школьный завтрак (или полдник) должен составлять примерно 15%, обед - 35% калорийности суточного рациона питания обучающегося.
- выполняет процессы по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.
- ведет осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;
- осуществляет контроль за соблюдением личной гигиены работников, контроль за своевременной сменой спецодежды;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока: качеством убираемой кухни и подсобных помещений, соблюдением правил мытья посуды, оборудования.

Бракеражная комиссия:

- контролирует качество приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, руководствуясь СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Основными задачами контроля являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены питания.
- организация полноценного питания.
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

- в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

- в бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно, рассматривается технология приготовления пищи (были ли допущены нарушения, приведшие к ухудшению качества); вкусовые, органолептические свойства блюда,
- если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, то такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускается».
- бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

В состав бракеражной комиссии входит:

- Председатель комиссии: ответственный за питание представитель администрации;
- Заместитель председателя: медицинский работник;
- Члены комиссии: повар

Классные руководители:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ведут работу с родителями по вопросу предоставления бесплатного питания.
- классные руководители 1-4 классов сопровождают обучающихся на завтрак в столовую в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака.

Делопроизводитель:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят директор, ответственный за организацию питания, медицинская сестра, представители родительской общности.

4. Порядок предоставления бесплатного питания

4.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся из малообеспеченных семей, в которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Омской области;
- обучающиеся в многодетных семьях, в которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Омской области;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием

Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявления родителей или лиц, их заменяющих;
- документов, подтверждающих статус семьи.
- справка о доходах всех членов семьи за 3 месяца

4.2. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт ответственный за организацию питания .

4.3. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

4.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на платной и бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, над расходованием поступающих продуктов, ведется табель по учёту питающихся, который вместе с меню один раз в месяц сдается в бухгалтерию заведующей хозяйством.

5. Материальная база

5.1. Финансовое обеспечение столовой складывается из:

- дотаций из областного бюджета
- дотаций из местного бюджета;
- спецсчета школы, состоящего из родительской платы за питание