

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
МБОУ «Аксубаевская СОШ №2»
Протокол № 4
от «22» ноября 2019 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Аксубаевская СОШ №2»
Э.Ф. Гуктарова
Введено в действие приказом директора
№ 290-оск
от «22» декабря 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Родительского комитета
МБОУ «Аксубаевская СОШ №2»
Тараева Л.З.
протокол № 2
от «25» ноября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета обучающихся
МБОУ «Аксубаевская СОШ №2»
Султанова Д.Р.
протокол № 3
от «2» декабря 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Аксубаевская средняя общеобразовательная школы №2» Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 23.07. 2008;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005г.;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001
 - ГОСТами, в числе которых:
 - ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;

- ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»;
 - ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
 - ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
 - Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
 - Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - Указом Президента РФ от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» с изменениями и дополнениями от 23 февраля 2003 года;
 - Указом Президента РФ от 28 февраля 1995 года № 221 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)»;
 - в новой редакции Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-10
- 1.2. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Аксубаевская средняя общеобразовательная школа №2» Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между участниками образовательных отношений по организации питания.
- 1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с режимом работы МБОУ «Аксубаевская СОШ №2».
- 1.4. Под горячим питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 12- дневным меню, утвержденным директором МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» за счет средств дотации и родительских взносов.
- 1.5. Основная цель при организации питания учащихся в МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» обеспечивать обучающихся качественным питанием, от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.
- 1.7. Задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Аксубаевская СОШ №2»:
- организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;
 - осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;
 - использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.
- 1.10. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.11. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1. Общие принципы организации питания учащихся.

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

2.3.1 Заявки на питание;

2.3.2 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

2.3.3 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

2.3.4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

2.3.5 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

2.3.6 Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

2.3.7 Копии примерного 12-дневного меню,

2.3.8 Ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

2.3.9 Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.4. Администрация МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

2.5. Администрация МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.6. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

2.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

2.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с муниципальным контрактом,

заключенным на основании Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

3. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Питание учащихся в МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» организуется в дни учебных занятий.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели для 1 класса и шестидневной учебной недели для 2-11 классов.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.4. Отпуск питания учащимся осуществляется по классам.

3.5. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.

При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.10 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3.11. График проведения генеральных (санитарных) уборок регламентируются приказом директора.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся

4.1. Директор Школы:

4.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» и настоящим Положением.

4.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

4.1.3. Назначает из числа работников МБОУ «Аксубаевская СОШ №2» ответственного за организацию питания .

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

4.2. Ответственный за организацию питания в МБОУ «Аксубаевская СОШ №2»

4.2.1 Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание.

4.3. Классные руководители:

4.3.1 Обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

4.3.2 Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся.

4.3.5 Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждения в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

4.3.6 Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

4.4.1 Своевременно вносят плату за питание ребенка.

4.4.2 Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

4.4.3 Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.4.4 Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

4.5 Сопровождающие классные руководители, дежурный по столовой:

4.5.1 Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.5.2 Содействуют работникам столовой в организации питания.

4.5.3 Контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5. Порядок осуществления контроля организации питания учащихся

5.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается комиссия общественного контроля за организацией питания.

5.1.1 **Комиссия общественного контроля за организацией питания**, в состав которой включаются:

- заместитель директора, курирующий питание обучающихся в школе;
- медицинская сестра;
- представитель педагогической общественности;
- 2 представителя родительской общественности;
- представитель Совета обучающихся, представляющий интересы обучающихся.

5.2 Бракеражная комиссия:

5.2.1. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ «Аксубаевская СОШ №2».

5.2.2 Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции.

5.2.3 Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Татарстан.