

ПРИНЯТО

Рассмотрено и принято:

на заседании Педагогического совета

протокол № 8

от « 31 » 05 2010 г.

Принято с учетом мнения общешкольного
родительского комитета

Протокол № 6 от 28.05.2010

С учетом мнения совета учащихся

Протокол № 4 от 15.05.2010



УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Черемуховская СОШ»
Курбатова В.С.

приказом от « 31 » 05 2010 г.
№ 31.08

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой и порядке организации питания
обучающихся (в том числе обучающихся из социально незащищенных
семей)

муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Черемуховская средняя общеобразовательная школа
Новошешминского муниципального района Республики Татарстан»

1. Общие положения

1.1 Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального бюджетного образовательного учреждения МБОУ «Черемуховская СОШ» НМР РТ (далее Школа), участвующих в учебно - воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2 В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» № 273 - ФЗ от 29.12.2012 года, Законом республики Татарстан «Об образовании» №68- ЗРТ от 22.07.2013 года обучающиеся и преподаватели муниципальных учреждений обеспечиваются горячим питанием.

1.3 Настоящее положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.4 Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

2. Организационные принципы питания школьников

2.1 Организация питания осуществляется на основе Договора или муниципального контакта с поставщиком на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

3. Основными задачами школьной столовой являются:

3.1 Своевременно обеспечивать качественным и полезным питанием всех учащихся и сотрудников Школы.

4. Требования к школьной столовой

4.1 Столовая запроектирована как столовая - дготовочная, обеденный зал (количество посадочных мест 320чел) и предназначено для обеспечения питанием

обучающихся обучающихся школы и сотрудников.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильник и холодильная камера. Для приготовления блюд имеются все необходимые технологические оборудования.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течении 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному директором школы.

4.2 в компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на:
 - а) поставку продуктов питания;
 - б) обслуживание технологического оборудования;
 - в) проведение дезинсекции и дератизации.
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

4.3. В компетенции ответственного по питанию в школе входит:

- приготовления пакета документов по школе для организации бесплатного питания;
- своевременное предоставление информации по вопросам организации питания в отдел образования;
- посещать все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе питания.

4.4. В компетенции медицинской сестры входит:

- контроль бракеража готовой пищи и контроль качества поступающей продукции;
- контроль за санитарным состоянием столовой и пищеблока;
- контроль за приготовлением дезинфицирующих растворов;
- контроль личной гигиены сотрудников столовой и ведение «Журнала здоровья».

4.5. Права и обязанности работников школьной столовой.

- Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения.

4.6. Должностные обязанности работников столовой:

Должностные обязанности заведующей столовой:

Заведующий столовой должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы и другие, руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного

питания;

- организацию и технологию производства;
- порядок составления меню;
- правила учета и норм выдачи продуктов;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них, стандарты и технические условия на продовольственные товары;
- правила и сроки хранения продуктов и готовых блюд;
- виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- действующие правила внутреннего распорядка;
- основы организации труда;
- режим работы школы;
- технические регламенты, касающиеся правил приемки товаров и безопасности принимаемого продукта,
- правила по охране труда и пожарной безопасности.
- Заведующий столовой должен информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном меню, путем вывешивания на доступное для чтения место;

Должностные обязанности повара:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- соблюдать правила личной гигиены;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

Повар должен знать:

- особенности кулинарной обработки продуктов для детей, технологию приготовления блюд; и других процессов приготовления: варки, жарки, припускания, выпечки;
- устройства и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- санитарные правила содержания пищеблока;
- правила внутреннего распорядка. Должностные обязанности подсобного рабочего:

Подсобный рабочий должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их значение;
- правила и включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- правила внутреннего распорядка.

5. Организация питания в столовой

5.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с санитарными правилами.

5.2. Требования к режиму питания обучающихся. Для обучающихся должны быть организовано горячее питание. Оплата за питание осуществляется за счет средств муниципального бюджета и родительского взноса. Стоимость питания и размер дотации на одного обучающегося в день, может меняться на основании постановления исполнительного комитета Новошешминского муниципального

района РТ.

5.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

5.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль: - за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов; - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

5.5. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов возлагается на ответственного по питанию.

5.6. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком утвержденным директором школы, контролируют поведение детей за столом, а также несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

5.7. Классные руководители должны предоставлять ежедневно, в начале 1го урока информацию о количестве питающихся детей в письменном и электронном виде;

5.8. Проверку технологии приготовления пищи и качества готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, в состав которой входит:

1. Заведующая столовой;
2. Представитель администрации;

Комиссия ежедневно осуществляет дегустацию каждой партии приготовленных блюд, и результат заносится путем записи в бракеражный журнал и подтверждается подписями.

5.9. В целях усиления контроля за качеством питания, изучения мнения и пожеланий родителей, в Школе осуществляется еженедельный контроль (дегустация) за качеством приготавливаемой пищи, температурным режимом подачи блюд.

6. Порядок организации питания учащихся из социально незащищенных семей

6.1. Настоящее Положение разработано в целях организации горячего питания для детей из социально незащищённых семей в общеобразовательных организациях на следующие категории учащихся: - дети-сироты и дети, находящиеся под опекой; - дети-инвалиды; - дети из семей ликвидаторов последствий аварии на Чернобыльской АЭС; - дети из многодетных семей, у которых 4 и более детей до 18 лет независимо от величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан; - дети из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан (на основании реестра от отделения №31 Республиканского центра материальной помощи в Новошешминском муниципальном районе); - дети из социально незащищённых семей (индивидуальный подход: дети, попавшие в трудную жизненную ситуацию; детей с тяжёлыми формами заболевания).

6.2. Для организации горячего питания учащихся из социально незащищенных семей в общеобразовательных организациях создаются комиссии, в состав которых входят директор, ответственный за организацию питания учащихся из числа педагогического коллектива и представители родительского комитета. Общее

количество членов комиссии должно быть не менее пяти человек. Комиссия в начале учебного года и далее по мере необходимости рассматривает:

- представленные заявления; имеющих право в соответствии законодательства Республики Татарстан, нормативно правовыми актами на меры социальной поддержки, предусмотренные семьям с детьми со среднедушевым доходом ниже прожиточного минимума и принимает решения о включении учащихся в список нуждающихся в дополнительной социальной поддержке;
- проводит обследование детей из социально незащищенных семей, их жилищных условий, определяет их материальное состояние. Количество детей и иждивенцев в семье, принимает решения о включении учащихся в список нуждающихся в дополнительной социальной поддержке, наряду с результатами обследования фиксирует в акте;
- утверждает списки учащихся, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке по категориям;
- проверяет соответствие предоставляемых обедов утвержденному в установленном порядке меню;

Комиссия вправе: - снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями;

- совместно с медицинским работником проверяет соответствие поставляемых продуктов питания, осуществляет контроль взвешивания и т.д.
- по результатам проверок потребовать от образовательной организации принятия мер по устранению нарушений.

6.3. Классные руководители: - принимают от родителей или лиц, их замещающих, заявления на предоставление бесплатного питания;

- направляют заявления на рассмотрение комиссии в течение трех дней со дня получения;
- ведут разъяснительную работу среди учащихся и родителей о необходимости полноценного питания школьников;
- осуществляют контроль посещения столовой всеми учащимися класса;

6.4. Родители или лица, их замещающие, несут ответственность за достоверность представленных документов.

6.5. Директора общеобразовательных организаций:

- Издают приказы на обеспечение учащихся бесплатным школьным питанием по категориям на основании протокола комиссии.
- Представляют списки учащихся в управление образования для внесения в базу Единой государственной информационной системы социального обеспечения Исполнительного комитета Новошешминского муниципального района Республики Татарстан.

6.6. Управление образования Исполнительного комитета Новошешминского муниципального района Республики Татарстан курирует вопросы организации питания учащихся, соблюдения технологии приготовления пищи, выхода и санитарных норм на пищеблоках с выездом в общеобразовательные организации.

