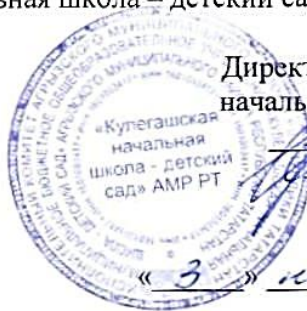


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулегашская начальная школа – детский сад»
Агрызского муниципального района Республики Татарстан
(МБОУ «Кулегашская начальная школа – детский сад» АМР РТ)

Рассмотрено на
педагогическом совете школы
Протокол № 2
от « 2 » ноября 2020 год
Согласовано
Председатель профкома
МБОУ «Кулегашская начальная школа -
детский сад»
Николаева С.В. Николаева



Утверждено
Директор МБОУ «Кулегашская
начальная школа - детский сад»
В.А. Иванов
Введено в действие
Приказ № 98 от
« 3 » ноября 2020 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработана в соответствии с законом РФ «об образовании», законом РФ от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08, Уставом МБОУ «Кулегашская начальная школа – детский сад» и направлено для создания необходимых условий для питания учащихся.

1.2 Постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 06.10.2020 № 908 "Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях", постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 21.09.2020 № 851 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2021 год».

1.3 Положение регулирует отношения между МБОУ «Кулегашская начальная школа – детский сад». Управлением образования Агрызского муниципального района и родителями (законным представителям) школьников, организациями питания и устанавливает порядок организации питания в МБОУ «Кулегашская начальная школа – детский сад».

1.4 Основными задачами организации питания детей в МБОУ «Кулегашская начальная школа – детский сад» являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональных и сбалансированным питанием, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Кулегашская начальная школа – детский сад» является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы;

3.2. Для организации питания обучающихся 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание , журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Директор школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Директор 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) обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы , прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой.

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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор школы, завхоз являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;

- посещением столовой обучающимися,

- учетом количества фактически отпущенных обедов;

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;

- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием ;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание один раз в день.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе .

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета .

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы , меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания , контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания , повара, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы , завхоз в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе .

5.1. Контроль организации питания , соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе , осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года

5. Требования к пищеблоку, инвентарю, посуде.

В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН администрация создаёт следующие условия для организации питания учащихся.

- 5.1 Предусмотрен обеденный зал для приёма пищи, снабжённый соответствующей мебелью;
- 5.2 Предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов.
- 5.3 Предусмотрены производственные помещения для приготовления пищи, оснащённые необходимым оборудованием и инвентарём;
- 5.4. Пищеблок оснащён необходимым оборудованием и инвентарём; в соответствии с требованиями СанПин2.4.1.3049-13(ДОУ) и СанПин .2.4 5.2409-08(сош).
- 5.5 Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.
- 5.6 Стены и полы помещений пищеблока покрыты материалом, безвредным для здоровья детей.
- 5.7 . Пищевые продукты, поступающие в школу, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 5.8 Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

6. Заключительные положения

- 5.1. Координацию работы по организации питания в школе осуществляет директор школы.
- 5.2. Настоящее положение является обязательным к исполнению всеми ответственными лицами за питание учащихся в школе.
- 5.3. Классные руководители учащихся, обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей школьников или их законных представителей под роспись.
- 5.4. Директор школы несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в возглавляемом муниципальном общеобразовательном учреждении в соответствии с настоящим Положением.