

ПРИНЯТО
Педагогическим советом

МБОУ «Уруссинская ООШ №4»
протокол № 6

от « 2 » апреля 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Уруссинская ООШ №4»

Г.И. Гильманова

Введено в действие приказом

№ 276 от « 2 » апреля 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о Попечительском Совете МБОУ «Уруссинская ООШ №4»

1. Общие положения

1.1. Попечительский совет общеобразовательного учреждения (далее именуется - Попечительский совет) является в соответствии с пунктом 4 статьи 26 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) «Об образовании в Российской Федерации» коллегиальным органом управления общеобразовательного учреждения.

1.2. Попечительский совет действует в соответствии с нормами настоящего Положения, Устава школы и действующего законодательства Российской Федерации.

1.3. По настоящему Положению Попечительский совет действует на общественных началах и не является юридическим лицом.

1.4. Попечительский совет не вправе вмешиваться в текущую оперативно-распорядительную деятельность администрации образовательного учреждения. Решения Попечительского совета по вопросам вне его исключительной компетенции носят рекомендательный и консультативный характер.

2. Функции и задачи Попечительского совета

2.1. Главной целью Попечительского совета является содействие функционированию и развитию образовательного учреждения.

2.2. Основными задачами Попечительского совета являются:

- формирование стратегии развития учебного заведения;
- участие в совершенствовании содержания образовательных программ и организации образовательного процесса;
- содействие привлечению внебюджетных средств для обеспечения деятельности и развития общеобразовательного учреждения;
- содействие организации и улучшению условий труда педагогических и других работников общеобразовательного учреждения;
- содействие организации конкурсов, соревнований и других массовых внешкольных мероприятий общеобразовательного учреждения;
- содействие материально-техническому обеспечению образовательного учреждения (строительству и ремонту объектов учебного, социально-бытового и др. назначения, приобретению оборудования, инвентаря, технических средств обучения, средств вычислительной и организационной техники);
- содействие социальной защите обучающихся и сотрудников образовательного учреждения;
- поддержка инновационной и научно-исследовательской деятельности образовательного учреждения;
- содействие развитию международного сотрудничества образовательного учреждения.

2.3. Попечительский совет оказывает содействие функционированию и развитию образовательного учреждения путем:

- установления связей с органами государственной власти, органами местного самоуправления, средствами массовой информации, другими организациями, родителями (законными представителями) обучающихся, выпускниками образовательного учреждения;
- участия в обеспечении финансирования образовательного учреждения;
- рассмотрения вопросов организации образовательного процесса, распределения финансовых средств и иных вопросов деятельности образовательного учреждения и выработки соответствующих решений;
- утверждения формы договора общеобразовательного учреждения с родителями (законными представителями) обучающихся по оказанию дополнительных, в том числе платных услуг;

3.2. 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- 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. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования "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.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы

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

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным

нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на внебюджетной основе (и за счет бюджетных средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются 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 перемене после 2,3,4 урока. Продолжительность завтрака - 15 минут.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет МКУ « Отдел образования».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

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