

Принято на Педагогическом совете
Протокол № 1 от «02» 08 2021 г.

Утверждено и введено в действие
приказом № 326 от «02» 08 2021 г.
Директор Л.А. Катещевникова



УЧТЕНО
Мотивированное мнение
Совета родителей ГБОУ «Нижекамская школа №23»
Протокол № 1 от «30» 07 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации бесплатного питания
в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Нижекамская школа №23 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение ГБОУ «Нижекамская школа №23» (далее - Учреждение) разработано в соответствии со ст.37 Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Учреждения, с учетом мнения совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся школы в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания обучающихся учреждения.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете, согласуется с Советом родителей Учреждения и утверждается приказом директора Учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Столовая осуществляет приготовление и реализацию готовой продукции.

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и обучающихся.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет комиссия по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник, заместитель директора по УР и УВ, представители родительской общественности.

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

- соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока;
- 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.

3.8. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал учета температурного холодильного оборудования;
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- журнал разведения дез. средств;
- копии примерного двухнедельного меню;
- 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.

3.9. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.10. 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) обучающихся.

3.11. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

3.12. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд СанПиН, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

3.14. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся государственным заказчиком и организацию общественного питания (поставщик). 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.

3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.16. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.17. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.18. Ответственный за организацию питания в Учреждении, назначенный приказом Учреждения:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в управлении образования;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- контролирует работу бракеражной комиссии;

- своевременно с медицинским работником Учреждения осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

3.19. Ответственный за составление ежемесячного отчета по питанию, назначенный приказом директора Учреждения:

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию управления образования и в бухгалтерию Учреждения;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в Учреждении обучающихся, сверяя с классным журналом.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется Учреждением.

4.2. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных

занятий. В учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора учреждения ежегодно.

4.4. Учителя предметники и классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

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

4.7. Классный руководитель:

-ежедневно сдает заявки по количеству питающихся обучающихся.

5. Финансирование питания

5.1. Финансирование питания производится за счёт бюджета Республики Татарстан и закладывается в смету Учреждения на год.

5.2. Расчет стоимости питания производится согласно двухнедельного меню. При расчете стоимости питания на каждый день школа руководствуется нормами, утвержденными постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 8 апреля 2009г. №208 «Об утверждении Положения о порядке расчета нормативных затрат организаций, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам, и санаторных образовательных организаций, находящихся в ведении Республики Татарстан.

При составлении меню учитывается пищевая ценность и химический состав наборов, обеспечивающих удовлетворение физиологических норм потребности в основных пищевых веществах и энергии.

6. Контроль организации школьного питания

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Учреждения.

6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, члены Совета родителей Учреждения, представители первичной профсоюзной организации Учреждения, комиссия по питанию.

6.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом директора Учреждения в начале каждого учебного года.

7. Ответственность сторон

7.1. Учреждение несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания и за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Учреждение и «Поставщик» несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств в соответствии с действующим законодательством.

8. Документация

8.1. В учреждение должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

-нормативно-правовое обеспечение по вопросам организации питания в Учреждении ;

-положение об организации питания обучающихся;

-приказ директора о назначении ответственных за организацию питания;

-приказ директора, регламентирующий организацию питания;

-график питания обучающихся;

-график дежурства классов в столовой;

-пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное, льготное питание.

Положение вводится в действие на неопределённый срок

Прошито, пронумеровано, скреплено
печатью *пять* листа(ов)

Директор *Л.А. Клещевникова*

