
№ _____

Низамовой А.И.
(МБОУ "Старочукалинская ООШ"
Дрожжановского муниципального района
РТ)



Хайрутдинов И.И.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старочукалинская основная общеобразовательная школа» Дрожжановского муниципального района Республики Татарстан

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МБОУ

Л.Х.Ахметова

«21» октября 2022г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

И.И. Хайрутдинов

«21» октября 2022г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 3EF0F6000DB07AB04166286F0FCD9C2F
Владелец: Хайрутдинов Ильгам Иршатович
Действителен с 25.05.2023 до 25.08.2024

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МБОУ «Старочукалинская ООШ»

Общие положения

Положение о порядке организации питания учащихся МБОУ «Старочукалинская ООШ» регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании в РФ», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 утверждены санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей», которые введены в действие с 01.01.2021г.

Предоставление питания обучающимся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством РТ, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом МБОУ

Основными задачами организации питания в школе являются:

- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганду здорового и полноценного питания;
- обеспечение учащихся горячим питанием.

Организация питания учащихся

В школе учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся учебные занятия по утвержденным планам и расписанию.

Администрация МБОУ «Старочукалинская ООШ» выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность посудой;
- наличие вытяжки, её работоспособность.

Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с перспективным меню, согласованным с управлением Роспотребнадзора с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

Учащиеся общеобразовательного учреждения питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль за посещением столовой учащимися и учетом количества отпущенных порций возлагается на ответственного за питание, назначаемого приказом директора школы в установленном порядке.

Администрация школы организует в столовой дежурство учителей и обучающихся. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, назначаемой приказом директора школы, до приёма её детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Ответственный за питание ведёт ежедневный учёт учащихся, получающих дотационное питание и питание за родительскую плату по классам. Горячее питание учащихся осуществляется в соответствии с перспективным меню, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированием по возрасту, с учетом сезонности, разнообразия и сочетания пищевых продуктов и согласованным с управлением Роспотребнадзора. На основе перспективного меню с учетом товарного обеспечения и иных особенностей составляется ежедневное меню, которое утверждается директором школы, подписывается поваром столовой.

Порядок предоставления права на льготное питание

Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий согласно Постановлению Исполнительного комитета ДМР РТ

Контроль за организацией питания

Для планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений осуществлять контроль организации питания учащихся по следующим направлениям:

- санитарно-технические условия пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;
- органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с управлением Роспотребнадзора перспективного меню;
- охват горячим питанием учащихся;
- учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении;
- выполнение предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;
- условия хранения продуктов;
- санитарный режим мытья инвентаря и посуды;
- соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума;
- соблюдение требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся;

– выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

Контроль за соблюдением правил оказания услуг питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции. Для контроля за организацией питания учащихся создаются школьные комиссии из числа работников школы и членов родительского комитета школы. Работа комиссий осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Контроль за посещением столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных порций возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Контроль за организацией горячего питания учащихся школы осуществляется комиссией по контролю за организацией и качеством питания, утвержденной приказом директора школы. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Общий контроль за производственной базой пищеблока, за соблюдением требований СанПиНа, обеспеченностью оборудованием, мебелью, посудой, организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности осуществляет директор школы.

Контроль за деятельностью организации питания учреждения осуществляют специалисты ООИК ДМР, курирующие вопросы в области питания.

Ответственность

Ответственность за организацию питания в учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.

Ответственность за организацию закупок продуктов питания возлагается на завхоза.

Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические правила, эксплуатацию оборудования возлагается на поваров.

Ответственность за соблюдение чистоты на пищеблоке осуществляет подсобный рабочий.

Основные принципы организации питания

Организация школьного питания в целях гармоничного роста физического и нервно-психического развития, работоспособности и успешного обучения детей, качественного и сбалансированного питания школьников основывается на следующих принципах:

– соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.

– удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

– физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

– соответствие ежедневного меню перспективному, согласованному с

Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

– обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

– осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

- своевременное использование бюджетных средств на питание учащихся из числа социально – незащищенных семей.
- повышение доступности и качества школьного питания.
- совершенствование организации обслуживания учащихся в образовательном учреждении.
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся
- развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Функции организации питания

Обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся возможно при выполнении следующих функций

- Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
- Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.
- Составлять калькуляции на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- Разрабатывать и согласовывать с управлением Роспотребнадзора перспективное меню.
- Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.
- Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
- Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

Лист согласования к документу № 25 от 23.09.2023

Инициатор согласования: Хайрутдинов И.И.

Согласование инициировано: 23.09.2023 09:19

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Хайрутдинов И.И.		 Подписано 23.09.2023 - 09:20	-