Положение о порядке организации питания в МБОУ «Основная общеобразовательная школа №15 г. Юрги»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания (далее – «Положение») обучающихся МБОУ «ООШ №15 г.Юрги» (далее – «Учреждение») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.
1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.
1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания. Положение рассматривается на Управляющем Совете Учреждения и вводится в действие приказом директора Учреждения.
1.4. Положение принимается на неопределенный срок. При необходимости в установленном порядке в него вносятся изменения и дополнения.
1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «ООШ № 15 г.Юрги» является:
2.1.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2.1.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
2.1.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
2.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
2.1.5. Социальная поддержка детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в приемной семье;обучающихся из семей участников ликвидации Чернобыльской катастрофы, аварии на производственном объединении «Маяк», подвергшихся радиационному воздействию вследствие ядерных испытаний на Семипалатинском полигоне; детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.
2.1.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения и осуществляется при применении принципов Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (для льготной категории детей п. 2.1.5.).
3.2. Предоставление горячего питания учащимся образовательного Учреждения осуществляется штатными сотрудниками организации, предоставляющей образовательному Учреждению услуги по приготовлению горячего питания, имеющими

соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблоки), 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.

3.4. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 10 форма 1);
- журнал бракеража готовой и кулинарной продукции (СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 10 форма 2);
- журнал здоровья (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 3);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма5);
- суточная проба;
- копии примерного 10 дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на 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.

3.5. Администрация Учреждения:

- совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся: на платной (за счет родительской платы) и бесплатной (за счет средств городского и областного бюджетов) основе;
- обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

3.7. Для обучающихся Учреждения предусматривается организация обеда, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте, установленном в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.8. 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, меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции.

3.9. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Стоимость питания на каждого ребенка устанавливается:

- Коллегией Администрации Кемеровской области – для питания детей из многодетных семей, среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Кемеровской области, один раз в день в период обучения в муниципальных общеобразовательных учреждениях;
- решением Юргинского городского Совета народных депутатов – для учащихся муниципальных (бюджетных, автономных) общеобразовательных учреждений, указанных в пункте 2.1.5. настоящего Положения.

Стоимость питания на каждого ребенка – учащегося муниципального (бюджетного, автономного) общеобразовательного учреждения, питающегося организованно за счёт родительской платы, определяется организацией, предоставляющей услуги по осуществлению горячего питания, исходя из: стоимости продуктов питания, аренды помещений, заработной платы работников, осуществляющих приготовление пищи на пищеблоке образовательного Учреждения, с учётом отчислений во внебюджетные фонды, затрат организации на проведение мероприятий по энергосбережению, затрат на ремонт и техническое обслуживание технологического оборудования пищеблока образовательного Учреждения, налогов по все уровни бюджета.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с Федеральным законом № 294-ФЗ.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. Питание в Учреждении организуется:

4.1.1. За счет родительской платы обучающихся (организованное питание и приобретение буфетной продукции).

4.1.2. За счёт средств городского бюджета (предоставление социальной поддержки категориям семей, отражённым в п. 2.1.5. настоящего положения).

4.1.3. За счёт средств областного бюджета (предоставление социальной поддержки многодетным семьям, среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Кемеровской области в соответствии с Законом Кемеровской области от 14 ноября 2005 года № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»).

4.2. Организованное питание осуществляется строго по заявкам в 2(две) смены. Заявка по форме в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению по количеству питающихся на следующий день подаётся непосредственно заведующим производством в бухгалтерию:

- не позднее, чем 9.00 ч. текущего дня – для учащихся в первую смену;
- не позднее, чем 12.00 ч. текущего дня – для учащихся во вторую смену.

Корректировка информации по количеству питающихся учащихся из многодетных семей, отражённых в пункте 4.1.3. настоящего положения, осуществляется до 9.00ч. текущего дня.

4.3. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся:

1 смена:
1-я перемена-1-е классы
2-я перемена -4-е классы,5а,5б,5в классы
3-я перемена-5г,6а,6б,6в,7а,7б классы
4-я перемена-7в,8а,8б,9а,9б классы
2 смена:
1-я перемена-2-е классы
2-я перемена-3-е классы
Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.
4.4. Организация предоставления учащимся горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов.
4.5. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа административного персонала или педагогических работников Учреждения на текущий учебный год.
Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении ежедневно:

- согласовывает с заведующим производством количество питающихся (по сумме сданных денег) и заведующий производством предоставляет количество питающихся в бухгалтерию для составления меню-требования, расчёта средств, необходимого количества и наименования продуктов на следующий день;
- осуществляет контроль за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и их родителями по вопросу организации горячего питания в школе.
- осуществляет контроль за посещением столовой учащимися;
- осуществляет контроль за учетом количества фактически отпущенных обедов;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой;
- своевременно, совместно с ответственным лицом за льготное питание, осуществляет замену отсутствующих обучающихся, получающих социальную поддержку в виде бесплатного горячего питания, указанных в пункте 2.1.5 настоящего Положения;
- принимает меры по обеспечению соблюдения питающимися учащимися санитарно-гигиенического режима.

Обязанности ответственного за организацию питания в образовательном учреждении каждое Учреждение определяет самостоятельно.
4.6. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
- контролирует вопрос охвата учащихся класса организованным горячим питанием. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его педагогическим работником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) учащихся по вопросу необходимости горячего питания школьников.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Обязанности классного руководителя при организации питания в образовательном учреждении каждое Учреждение определяет самостоятельно.
4.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное директором школы, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий.
4.8. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

4.9. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

5. Порядок предоставления социальной поддержки в виде бесплатного горячего питания.

5.1. Организация предоставления социальной поддержки учащимся в виде бесплатного горячего питания осуществляется ответственным за организацию льготного питания.
5.2. Питание предоставляется по заявлению родителей на основании действующих нормативных актов, регламентирующих организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.
5.3. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся отпуск обедов, ведется табель учета.

6. Контроль за организацией горячего питания.

6.1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с Федеральным законом № 294-ФЗ.
6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляется Управлением образования Администрации г. Юрги.
6.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: представителя администрации Учреждения (ответственного за организацию питания), заведующего столовой (работника предприятия, предоставляющего услуги горячего питания), представителя родительской общественности, медицинской сестры Учреждения). Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы («Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»).
6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
6.5. Общую ответственность за организацию питания в Учреждении несёт директор.

Подписано цифровой подписью: Полицинский Евгений Валериевич
DN: 1.2.643.3.131.1.1=120C343233303033323532383837, 1.2.643.100.3=120B303336323203033333937, email=cbuogorod@mail.ru, c=RU, st=Кемеровская область, l=Юрга, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №15 Г.ЮРГИ", givenName=Евгений Валериевич, sn=Полицинский, cn=Полицинский Евгений Валериевич
Дата: 2022.04.01 10:05:53 +07'00'