

СОГЛАСОВАНО:
Совет школы
Протокол от 28.08.2019 №1

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ №2
Н.С. Агишева
Приказ от 02.09.2019 №141ОД

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №2 разработано в соответствии с
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации горячего питания обучающихся за счет родительских средств.
- 1.4. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2. Общие принципы организации питания в школе

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной основе.
- 2.3. Администрация МБОУ СОШ №2 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов, пропаганде принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультаций и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01).
- 2.5. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-

эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.7. 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляются органами Роспотребнадзора.

2.8. Питающимся за счет средств родительской платы по решению Правительства Республики Хакасия и Администрации Муниципального образования город Саяногорск могут быть предоставлены дотации за счёт средств субвенций республиканского бюджета и субсидий местного бюджета.

3. Порядок организации питания в МБОУ СОШ № 2

3.1. В школе для всех обучающихся за счет средств родительской платы осуществляется реализация горячих завтраков и/или обедов.

3.2. Питание в МБОУ СОШ №2 осуществляется на основе примерного цикличного десятидневного меню рационов горячих школьных завтраков и обедов, утвержденного Роспотребнадзором. Организацию питания в школе за счет средств родительской платы осуществляют классные руководители.

3.3. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы.

3.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с расписанием работы столовой.

3.6. Для приема пищи используются перемены, продолжительностью 20 минут после 2,3,4 уроков.

3.7. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в Бракеражный журнал.

3.9. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы.

3.10. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля СЭС.

3.11. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств.

3.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива за счет родительских средств в МБОУ СОШ №2 несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
- контролирует вопрос охвата учащихся класса организационным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- ежедневно до 15.00 подает заявку по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день. В случае подачи недостоверной заявки ответственность несет классный руководитель.

3.13. Заведующий производством:

- ежедневно до 15.00 принимает от классных руководителей заявки, по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- составляет меню-требования, меню и определяет стоимость питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Контроль качества продукции

- 4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.2. Текущий контроль за организацией питания детей и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в МБОУ СОШ №2 осуществляет бракеражная комиссия.
Комиссия утверждается приказом по школе, в состав которой входят 3 человека: представители педагогического состава, родителей и фельдшер (заведующий производством в случае отсутствия фельдшера).
- 4.3. Бракеражная комиссия:
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.4. контролирует по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в МБОУ СОШ №2 блюд.
- 4.5. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденном зале и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 4.6.. Бракераж блюд производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.
- 4.7. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовых блюд.
- 4.8. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается после снятия проб бракеражной комиссией.
- 4.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.10. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку.
- 4.11. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для дготовки.
- 4.12. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.
- 4.13. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.14. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.15. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.
- 5. Порядок формирования и перечисления родительской платы**
- 5.1. Ежегодно директором издается приказ об организации питания обучающихся за счет средств родительской платы.
- 5.2. Родительская плата за питание формируется исходя из сложившейся стоимости блюд ежедневного меню, путем суммирования стоимости указанных в таблице видов питания (завтрак, обед или дополнительное питание) за все дни посещения обучающимся столовой.
- 5.3. Стоимость каждого вида питания складывается в зависимости от сложившихся на территории муниципального образования цен на продукты питания, включённых в состав ре-

комендованного СанПиН набора продуктов. Средняя стоимость питания утверждается руководителем образовательного учреждения.

- 5.4. Классные руководители осуществляют учет (ведение табеля) детей, питающихся за счет родительских средств. Еженедельно передают табель в бухгалтерию для начисления родительской платы.
- 5.5. С целью упорядочения движения денежных средств родители сдают деньги в бухгалтерию либо перечисляют родительскую плату через кредитные учреждения и электронные терминалы.

.