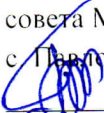
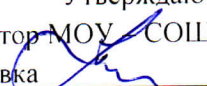


**Муниципальное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа
с. Павловка Марковского района Саратовской области**

Согласовано:
Председатель Управляющего
совета МОУ – СОШ
с. Павловка

А. С. Байзульдинов
« 29 » 09 2015 г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от
« 27 » 06 2015

Утверждаю:
Директор МОУ – СОШ
Павловка


А. Шарманжинов
10 2015 г.



**Положение
об организации питания учащихся**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении - средней общеобразовательной школе с. Павловка Марковского района Саратовской области (далее – образовательная организация) разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 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», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом образовательной организации.

1.2. Положение об организации питания учащихся устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в образовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией образовательной организации и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.

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

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в образовательной организации.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с педагогическим советом и утверждается приказом директора образовательной организации.

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

1.1. 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 учащихся в образовательной организации являются:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 образовательной организации.

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

3.3. 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.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися

и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.6. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.7. Режим питания в образовательной организации определяется СанПиН 2.4.5.2821-10 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189.

3.8. Питание в образовательной организации 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 2.4.5.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором образовательной организации.

3.10. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательной организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» образовательная организация заключает контракт.

3.13. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно образовательной организацией, 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.

3.14. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2821-10.

3.15. 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.16. Директор образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

4. Порядок организации питания учащихся

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Питание учащихся начального звена молоком организуется за счет бюджетных средств.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором образовательной организации, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы образовательной организации шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора образовательной организации ежегодно.

4.6. Ответственный дежурный по образовательной организации образовательной организации обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание и в резерв

5.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:

- многодетные семьи;
- семьи, где среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей

5.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 5.1 настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в образовательной организации, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных организациях города.

5.3. К категории многодетных семей относятся семьи, представившие удостоверение многодетной семьи, с отметкой о продлении регистрации до конца текущего года.

5.4. Контингент учащихся на бесплатное питание определяется исходя из анализа социальных паспортов классов, составляемых классными руководителями.

5.5. Основанием для обеспечения учащихся двухразовым питанием являются заявление одного из родителей (законных представителей) на бесплатное питание ребенка, и документы, подтверждающие указанный в заявлении статус.

5.6. Классные руководители своевременно представляют документы и акты обследования на учащихся из социально незащищенных семей в комиссию по контролю за организацией и качеством питания, которая формирует списки на бесплатное питание.

5.7. Резервный список для замены отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание, формируется из учащихся своих классов на основании рекомендаций социальных паспортов классов.

5.8. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание и в резерв после рассмотрения на комиссии по контролю за организацией и качеством питания утверждаются приказами директора.

5.9. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем образовательной организации постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания, вновь поступившие документы.

6. Система организации платного питания

6.1. Платное питание организуется для учащихся, неимеющих льгот.

6.2. Стоимость платного питания учащихся устанавливается согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных организациях города.

6.3. Оплата осуществляется по наличному расчету.

6.4. Родители (законные представители) производят оплату за питание еженедельно классному руководителю.

6.5. Снятие с питания производится с первого дня отсутствия ребенка классным руководителем.

7. Контроль организации питания

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

7.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия комитета образования администрации ММР.

7.3. Текущий контроль организации питания учащихся в образовательной организации осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

7.4. Состав комиссии по контролю организации питания в образовательной организации утверждается директором образовательной организации в начале каждого учебного года.

8. Ответственность сторон

8.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

8.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

8.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за выполнение условий организации платного питания.