

Принято
решением педагогического совета
от 24.12 2018г.
(протокол № 8)

Утверждено
приказом директора
МОУ «Средняя школа №2»
Т.В. Смирнова
от 24 декабря 2018 г. № 368/1



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся, воспитанников, педагогических работников и персонала муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся, воспитанников, педагогических работников и персонала муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2» (далее Положение) разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями),
- Постановлением от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановлением Правительства Вологодской области от 11.11.2013 № 1149 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельным категориям обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Уставом школы.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2», (далее Учреждение), социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные задачи организации питания обучающихся (воспитанников):

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд в Учреждении;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Основные задачи организации питания педагогических работников и персонала:

- забота о сохранении здоровья работников;
- обеспечение качественным и безопасным питанием.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Порядок организации питания устанавливается в соответствии с нормами и требованиями СанПиН и осуществлением единого подхода в вопросах контроля и учета расходования средств муниципального и областного бюджетов на организацию питания.

3.2. Питание в образовательной организации организуется следующим образом:

- в образовательной организации имеются пищеблоки, укомплектованные работниками;
- график работы пищеблоков устанавливается администрацией организации в соответствии с требованиями СанПиН;
- образовательной организации разрешается организовывать прием пищи обучающихся (воспитанников) и персонала собственными силами с привлечением поставщиков продуктов питания;
- при этой форме заключается договор между образовательной организацией и поставщиком продуктов (предпринимателем) на поставку продуктов питания;
- отпуск питания с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательной организации.

3.3. Обязательные требования при организации питания.

3.3.1. Обеспеченность образовательной организации посудой и приборами, согласно действующим нормам, их оснащенность по характеру организации питания.

3.3.2. Ведение в соответствии с требованиями необходимой документации по организации питания, в т.ч. наличие:

- журнала брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнала брокеража готовой продукции
- журнала здоровья;
- журнала проведения витаминизации третьих блюд;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомости контроля за рационом питания;
- утвержденного примерного 10- дневного меню;
- ежедневного меню;
- приходных документов на продукцию, подтверждающих качество поступающего сырья, полуфабрикатов (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продуктов и т.д.)

3.3.3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблоков, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.4. Основные организационные принципы питания воспитанников дошкольных групп образовательной организации.

3.4.1. Организация питания воспитанников дошкольной группы осуществляется на основании 10-дневного меню, составленного в соответствии со среднесуточным набором пищевых продуктов и основанного на принципах рационального и сбалансированного питания.

3.4.2. Для воспитанников дошкольных групп организуется 3-х разовое питание. Прием пищи воспитанниками дошкольных групп организуется в группах.

3.5. Организация питания обучающихся в образовательной организации.

3.5.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе.

3.5.2. Право на предоставление льготного питания имеют:

- дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного законодательством области (далее - малоимущая семья);
- дети из многодетных семей;
- дети, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;
- дети с ограниченными возможностями здоровья (бесплатное двухразовое питание).

3.5.3. Решение о предоставлении льготного питания учащемуся (или об отказе) принимает управление образования администрации Устюженского муниципального района в срок не позднее 5 рабочих дней со дня передачи документов из учреждения в управление образования.

3.5.4. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несут родители и классный руководитель.

3.5.5. Обучающиеся 1-11 классов, не относящиеся к этим категориям, питаются за счет собственных средств родителей (законных представителей),

3.5.6. Денежные средства на питание обучающихся подлежат зачислению на счет организации.

3.5.7. Питание обеспечиваются только те обучающиеся, которые обучаются непосредственно в данной образовательной организации.

3.5.8. Организация питания осуществляется на основании 10-дневного меню, в соответствии со среднесуточным набором пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений и в соответствии с принципами обеспечения безопасности питания школьников.

3.6. Питание педагогических работников:

- питание организуется ежедневно по желанию работника в учебное время (выходные, праздничные дни и каникулярное время не учитываются), в дни фактического пребывания на рабочем месте в помещении обеденного зала во время больших перемен;
- горячее питание организуется на основе меню для педагогического работника;

- цены на продукты питания складываются на основании калькуляционной карточки стоимости блюда;
- денежные средства на питание педагогических работников подлежат зачислению на счет учреждения.

3.7. Питание персонала:

персоналу, выполняющему свои обязанности непрерывно в течении рабочего дня, перерывов для приема пищи не устанавливается. Работникам обеспечивается возможность приема пищи одновременно с воспитанниками в случае выполнения следующих требований:

- горячее питание организуется на основе меню для персонала;
- цены на продукты питания складываются на основании калькуляционной карточки стоимости блюда;
- денежные средства на питание персонала подлежат зачислению на счет образовательной организации.

4. Оплата питания

4.1. Оплата питания воспитанников дошкольной группы осуществляется за счет собственных средств родителей (законных представителей) в соответствии с табелем учета посещаемости.

4.2. Оплата льготного питания обучающихся осуществляется за счет финансирования в виде субсидий на иные цели.

4.3. Оплата питания обучающихся за счет собственных средств родителей (законных представителей) осуществляется:

- через бухгалтерию, согласно табелю учета;
- учет обучающихся осуществляется через таблицу учета, который ведет классный руководитель каждого класса.

4.4. Оплата питания педагогических работников и персонала образовательной организации осуществляется:

- за счет собственных средств работников через бухгалтерию согласно табелю учета;
- учет педагогических работников и персонала осуществляется через таблицу учета, который ведет ответственный за организацию питания.

5. Ответственность и контроль

5.1. Руководитель образовательной организации несет ответственность за организацию питания, организацию работы пищеблока, соблюдение правил и условий хранения продуктов, правильность составления меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований по приготовлению и раздаче пищи, а также целевым использованием бюджетных средств на организацию питания.

5.2. Руководитель образовательной организации:

- обеспечивает условия для организации качественного питания;
- назначает своим приказом ответственных за организацию питания обучающихся (воспитанников), персонала;
- приказом по образовательной организации утверждает комиссию по контролю организации питания учащихся (воспитанников) и персонала

в состав которой входит медицинский работник, повар (шеф-повар), организатор питания, представитель родительской общественности, педагоги образовательного учреждения.

- организует работу с Советом родителей по осуществлению контроля качества питания учащихся (воспитанников).

5.3. Ответственный за организацию питания:

- составляет ежедневное меню на основе 10- дневного меню;
- осуществляет (организует) доставку качественных продуктов питания из магазина в соответствии с договором;
- несет ответственность за наличие продуктов и продовольственного сырья;
- ведет ежедневный учет учащихся (воспитанников), педагогических работников и персонала, получающих питание.

5.4. Медицинский работник муниципального учреждения здравоохранения, закрепленный за образовательной организацией:

- организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соответствия ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- организует медицинский контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке;
- организует медицинский контроль за рациональностью предлагаемого меню, участвует в составлении меню;
- организует медицинский контроль соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока;
- участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению учащихся (воспитанников) и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- дает рекомендации по организации питания отдельных учащихся (воспитанников);
- совместно с руководителем образовательной организации осуществляет контроль организации питания детей, качеством доставляемых продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдением средств реализации.