

Рассмотрено
педагогическим советом
протокол № 3 от 25 .12. 2020 г

Утверждено
приказом директора МБОУ «ООШ» пст. Зимовка
от 31.12.2020 года № 176

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» пст. Зимовка

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа» пст. Зимовка (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками учреждения определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учащиеся школы получают двухразовое горячее питание

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и школьного возраста, утвержденным директором Учреждения.

2.4. На основе двухнедельного меню ежедневно на следующий день завхозом(кладовщиком) составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Учреждения запрещается.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания обучающихся, вывешивая меню на раздаче в школьной столовой с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-го блюда согласно возрастным нормам, утвержденными СанПин.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в образовательных учреждениях.

2.13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.14. Организация питания учащихся осуществляется в соответствии с графиком, составленным с учётом мнения родителей (законных представителей) учащихся и утверждённым директором школы:

завтрак для учащихся – 8.40;
обед для 1-4 классов – 11.40.

Для организации обеда введена большая перемена 20 минут.

2.15. Организация горячего завтрака для учащихся 1-4 классов осуществляется за счёт иных межбюджетных трансфертов.

2.16. Питание учащихся из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, осуществляется по договору с ГБУ РК «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения».

2.17. Питание остальных учащихся осуществляется за счёт родительских средств.

3. Порядок приобретения и хранения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

3.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ «Об организации горячего питания учащихся школы», в котором указывается сумма питания отдельных категорий обучающихся и назначаются ответственные, за организацию питания и отчетность по питанию, а также приказ о бракеражной комиссии.

3.2. Ежедневно завхозом (кладовщиком) составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 08.30 часов утра подают педагоги.

3.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются в том количестве, в котором присутствуют на данный момент.

3.4. С последующим приемом пищи (обед) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания.

3.5. В случае увеличения численности детей, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо пересмотреть необходимость дополнения продуктов.

3.6. Учет продуктов завхозом(кладовщиком) ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

3.7. Классные руководители:

- ведут учёт питания детей в классе по категориям;
- находятся в столовой вовремя приема пищи обучающимися.

3.8. Кладовщик школы ведет учет фактического количества обучающихся из малообеспеченных семей, получивших питание за счет средств родителей и субвенций в целом по школе.

3.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости за прошедший месяц, которые заполняют классные руководители.

3.10. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию и на основании заключенного с торгующей организацией договора.

3.11. Хранятся продукты в складском помещении, в холодильниках и холодильной камере с соблюдением всех требований, предъявляемых к хранению продуктов СанПиНами

3.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

3.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4. Контроль за организацией питания в Учреждении

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20

4.2. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованием) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п. , а также овощей и фруктов(плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованием и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количеств продуктов в соответствии с массой (объемом)упаковки

4.3. Контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется кладовщиком, который заполняет Журнал бракеража .

4.4. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия Управления образования администрации Койгородского района.

4.5. Текущий контроль качества питания обучающихся в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия.

4.6.Плановый контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляет территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РК в Койгородском районе.

4.7. Ежегодно проводится мониторинг школьного питания на основе анализа состояния питания учащихся по следующим направлениям: состояние здоровья учащихся, соответствие пищеблока требованиям санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, характеристика питания, обеспеченность обучающихся Учреждения горячим питанием в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормам, изучение общественного мнения об организации питания учащимися, пропаганда здорового питания в рамках деятельности Учреждения, осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции.

4.8. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета учреждения и родители.

Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

