

Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 103»



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ООШ № 103»
Е.С. Иванцов
Приказ №197/6
от «30» августа 2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 103»
(новая редакция, с изменениями)**

Принято
На заседании
Педагогического совета
«30» августа 2016 г.

Новокузнецкий городской округ

Положение

об организации горячего питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном Учреждении «Основная общеобразовательная школа № 103»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном Учреждении «Основная общеобразовательная школа № 103» (далее – Учреждение) разработано на основании Закона РФ от 10.07.1992г. № 3266-1 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников», закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях», Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. №196 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях», Устава Учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в образовательном Учреждении являются:

- обеспечение полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания учащихся;
- общие принципы организации питания учащихся;

- порядок организации питания в Учреждении, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
- порядок ведения документации Учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается в соответствии с Уставом Учреждения и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. При организации питания Учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и МБУ «Комбинат питания»

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в Учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий учащихся, родители учащихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных циклическим меню.

2.5. Для учащихся предусматриваются комплексные обеды, а также блюда по выбору.

2.6. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака (обеда), а для, посещающих группу продленного дня предусматривается двух (-трех) разовое питание (завтрак, обед, полдник).

2.7. Питание в Учреждении организуется на основе примерного циклического 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-15 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.8. Учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для детей из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один раз в день.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.10. Поставка продуктов питания в Учреждение и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется МБУ «Комбинат питания».

2.11. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора Учреждения на текущий учебный год.

2.12. Директор Учреждения несет ответственность за создание условий для организации горячего питания учащихся.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения и согласовывается с директором МБУ «Комбинат питания».

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В субботу необходимо обеспечить питание не менее 30% от общего количества детей. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из Учреждения, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения. Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2-3 суток.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается не менее двух перемен по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) учащимся осуществляется в столовой по классам (организовано) и через линию раздачи. В график питания учащихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи и буфет (при его наличии), а также время для питания педагогических работников.

Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство администрации, педагогических работников, к накрытию столов могут привлекаться учащиеся 6 – 9 классов (с согласия родителей) согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3 .

3.5. Контроль за сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию

питания, заведующий производством и другие лица по усмотрению директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися, их родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания в классе, организуют расчет родителей (законных представителей) за питание учащихся не реже одного раза в неделю (рекомендуем ввести в практику ежедневный расчет за питание), ежедневно **своевременно** (I смена - не позднее 08.15) предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей, в том числе детей льготных категорий по форме:

Класс	Дата	Всего питающихся			Итого к оплате		
		комплекс	цена	сумма	свободно	цена	сумма
Опекаемые							
Малообеспеченные							
Многодетные							

3.7. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Учреждения, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий учащихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям учащихся;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.
- Организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.
- Ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ.

4.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания учащихся.
- План работы (раздел в общешкольном плане работы) по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания учащихся.
- Табель по учету питания льготных категорий учащихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.