

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся и воспитанников
в МБОУ « Кипринская ООШ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся и воспитанников в МБОУ « Кипринская ООШ»
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Организация питания учащихся общеобразовательных учебных заведений (далее – учащиеся) организуется администрацией школы совместно с Управляющим советом школы и родительским комитетом в школьной столовой.
- 1.4. Положение разработано в соответствии с:
 - Законом Российской Федерации "Об образовании": № 273 от 12.12.2012 г.
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
 - Приказы по Управлению образования администрации Очерского муниципального района «Об организации питания школьников»
- 1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников и работников школы.
- 1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается на заседании педагогического совета и утверждается приказом директора школы.
- 1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.
- 1.8. Столовая общеобразовательного учебного заведения осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением регламентирующими порядок организации общественного питания.

2. Задачи организации питания обучающихся

- 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.

3. Организация питания в школе

- 3.1. Организация питания осуществляется специально назначенным работником.
- 3.2. При организации питания общеобразовательным учебным заведением столовая

общеобразовательного учебного заведения является его структурным подразделением и функционирует за счет средств субвенций областного бюджета.

3.3. В зимне-весенний период проводится С-витаминизация готовой пищи в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения.

3.4. При неблагоприятной эпидемической ситуации в школе по письменному решению Роспотребнадзора проводится отбор суточных проб.

3.5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на завтрак и отдых предусматривается перемены увеличенной продолжительности.

3.6. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым руководителем общеобразовательного учебного заведения по согласованию с заведующим производством столовой общеобразовательного учебного заведения.

4. Порядок предоставления питания учащимся

4.1. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и за счет средств субвенции для малоимущих многодетных и малоимущих детей различных уровней, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

4.2. За питание Родители или лица их заменяющие вносят денежные средства на неделю в порядке спонсорского взноса в сумме определяемой стоимостью обедов, завтраков. В случае отсутствия учащегося производится перерасчет неизрасходованных денежных сумм.

4.3. Питание учащихся осуществляется согласно примерного десятидневного циклического меню, рассчитанного на две недели в соответствии с санитарными нормами, согласованного с Роспотребнадзором.

4.4. Ежедневно меню утверждается директором школы из фактически имеющихся продуктов и средств. Контроль за поведением, организация учащихся, учет питающихся организуется классными руководителями и лицом, ответственным за питание в школе.(социальный педагог)

5. Организация льготного питания учащихся

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

В начале учебного года родители обучающихся (законные представители) предоставляют документы для предоставления обучающимся льготного питания (с указанием семейного и материального положения).

В качестве критериев выявления социально-незащищенных семей могут быть использованы, по отдельности или в совокупности, следующие документально подтвержденные основания:

- принадлежность заявителя или несовершеннолетнего к группе лиц имеющих различные социальные льготы;
- низкий материальный достаток семьи (несоответствие среднедушевого дохода установленному прожиточному минимуму);
- непредвиденные семейные обстоятельства и др.

1.1. К категории социально незащищенных семей относятся :

1.2. Малоимущие многодетные семьи при наличии удостоверения государственного образца. Малоимущие семьи, подтверждающие свой статус в социальных сетях.

1.3. Контингент учащихся на бесплатное питание определяется исходя из анализа социальных паспортов классов, составляемых классными руководителями и представителями родительских комитетов.

1.4. Основанием для обеспечения учащихся двухразовым питанием являются документы, подтверждающие указанный в заявлении статус или наличие справки их социальной структуры.

1.5. Социальный педагог своевременно представляют документы на учащихся из многодетных и социально незащищенных семей в комиссию по контролю за организацией и качеством питания, которая формирует списки на бесплатное питание.

1.6. Резервный список для замены отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание (завтрак, обед), формируется из учащихся своих классов на основании рекомендаций социальных паспортов классов.

1.7. Исходный список учащихся на бесплатное питание в резерв на 1 сентября нового учебного года принимается решением Комиссии по контролю за организацией и качеством питания после рассмотрения всех представленных документов из списка резерва

1.8. На основании решения комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся издается приказ директора ОУ об утверждении основного и резервного списков учащихся на бесплатное питание

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

2. Система организации процесса бесплатного питания.

2.1. Классные руководители 1-9 классов ежедневно фиксируют фактическое число учащихся в классе, делают заказ на фактическое количество детей. В случае отсутствия кого-либо из учащихся невостребованные порции завтраков передаются учащимся 1-9 классов из резерва на завтраки.

2.2. Классные руководители 1-9 классов и воспитатели пришкольного интерната ежедневно ведут учет отпущенных обедов учащимся из многодетных и социально незащищенных семей. В случае отсутствия кого-либо из учащихся невостребованные порции обедов передаются учащимся из резервного списка на обеды.

2.3. Ответственный по питанию обеспечивает организацию платного питания обучающихся

6. Организация поставок продуктов питания в столовую школы

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками, определяемыми местными исполнительными и распорядительными органами в устанавливаемом ими порядке на конкурсной основе.

4.2. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на организацию питания.

7. Контроль за организацией питания учащихся

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовых общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами Управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

7.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет заведующим производства, членами бракеражной комиссии с отметкой в бракеражном журнале.

7.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации горячего питания учащихся, созданной по приказу директора школы.

7.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы

7.5. Контроль за качеством и соответствием весовых норм продукции осуществляется членами комиссии с последующим составлением акта не реже одного раза в месяц.