

Принято на заседании педагогического совета протокол от 03.06.2016 г. № 09

Утверждено приказом директора школы от 03.06.2016г. № 74

Принято с учетом мнения Совета родителей. Протокол от 03.06.2016 г. № 03

Принято на заседании Управляющего совета. Протокол от 06.06.2016 г. № 03

**Положение
об организации питания обучающихся МОБУ СОШ
д. Новоянбеково МР Давлекановский район РБ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентируется Федеральным законом от 6.10.2003 года № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 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", и иными нормативными актами.

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающихся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МОБУ СОШ д. Новоянбеково муниципального района Давлекановский район РБ (далее – ОО), определяет отношения между структурными подразделениями администрации МР Давлекановский район, общеобразовательной организации, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ОО являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение обучающихся одноразовым горячим завтраком за счет:

средств регионального бюджета в форме предоставления субсидии бюджету МР Давлекановский район на мероприятия по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях;

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 1 рубль 73 копеек за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося;

средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в ОО осуществляется самой общеобразовательной организацией, посредством введения в штатное расписание организации должностей работников школьного пищеблока.

2.3. В случае организации питания силами ОО не применяется торговая надбавка на продукты питания.

3. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации и ОО.

3.1. Отдел образования, опеки и попечительства администрации МР Давлекановский район осуществляет координацию работы по организации питания в ОО, привлекает ГБУЗ «Давлекановская ЦРБ» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим ОО, по вопросам:

- проведение осмотра работников пищеблоков ОО на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в "Журнал здоровья", в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль качества поступающей продукции, соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; проведение оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции";

- ведение "Ведомости контроля за рационом питанием" с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.2. Орган, осуществляющий ведение лицевого счета ОО, обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок за питание обучающихся в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год.

3.4. Руководитель ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.5. Стоимость питания определяется решением общешкольного родительского собрания.

3.6. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется должностными лицами, обеспечивающими организацию питания в ОО.

3.7. Основными условиями при организации питания в ОО являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовые ОО за счет собственных средств организаций, предпринимателей, оказывающих услуги по поставке сырья и продуктов питания при организации питания в ОО;

- организация одноразового горячего питания (завтрака) для обучающихся, широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

- наличие производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

- наличие у поставщиков сырья и продуктов питания автотранспорта для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;

- обеспечение эксплуатации холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала ОО в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

4. Организация питания в образовательной организации

4.1. В ОО в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

4.2. В ОО приказом руководителя определяется ответственный за организацию питания из числа заместителей, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.2.1. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания обучающихся, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания, вносит предложения по улучшению питания.

4.3. Функционирование школьной столовой ОО возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.4.5.2409-08;
- примерных циклических двухнедельных меню, утвержденных руководителем и согласованных с управлением Роспотребнадзора ;
- технологических карт, утвержденных руководителем ОО.

4.4. Контроль за обеспечением питания обучающихся осуществляется утвержденной приказом руководителя ОО комиссией, в состав которой входят: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник (при наличии).

4.4.1. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

4.4.2. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.4.3. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4.4.4. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

4.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации ОО по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой

4.6. В компетенцию руководителя ОО по организации питания обучающихся в школьной столовой входит:

- утверждение и согласование меню;
- строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание;
- контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- заключение договоров на оказание услуг на поставку продуктов питания;
- привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания обучающихся;
- организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой по обеспечению обучающихся горячим питанием;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации школьного питания.

4.7. Руководитель ООО с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивает:

- организацию одноразового горячего питания обучающихся (завтрак);
- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- наличие в организации санитарных правил и другой необходимой документации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно--инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.