

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского
Союза Петра Алексеевича Бабичева п.Выкатной»
628513, п. Выкатной ул. Школьная 22 А корп.1 Телефон: 8(3467)376200 E-mail: soh-vkt@hmrn.ru
ОКПО 56081393; ОГРН 1028600509519; ИНН/КПП 8618004852/861801001

СОГЛАСОВАНО:
управляющим советом МКОУ ХМР
«СОШ имени Героя Советского Союза
П. А. Бабичева п.Выкатной»
Протокол от 31.08.2020 № 1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора МКОУ ХМР «СОШ имени
Героя Советского Союза П. А.
Бабичева п.Выкатной» от 30.12.2020
№ 191 -О

Положение об организации питания учащихся

в МКОУ ХМР «СОШ имени Героя Советского Союза П.А. Бабичева п. Выкатной»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ ХМР «СОШ имени Героя Советского Союза П.А. Бабичева п. Выкатной»

(далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

1. Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 30 января 2016 года № 04-оз;
2. Постановление администрации Ханты-Мансийского района от 11.04.2014 № 70;
3. Приказ комитета по образованию от 11 сентября 2015 года № 513-О;
4. Приказ комитета по образованию от 14 августа 2015 года № 449-О;
5. Приказ комитета по образованию от 02.03.2016 года № 135 – О;
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ;
7. СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.4.1.3049-13;
8. Федеральный закон от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ;
9. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации и Министерства образования Российской Федерации от 30 июня 1992 года № 186/272;
11. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05 ноября 2013 года № 822н;
12. Приказ Департамента здравоохранения и Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 17 декабря 2014 года № 1274/1605

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ ХМР «СОШ имени Героя Советского Союза П.А. Бабичева п. Выкатной» являются:

- 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 для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (школьная столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (

приложение №2 к СанПиНа 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком, и поставщиками, которые должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиНа 2.4.2.2821-10.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся организовано на бесплатной основе (за счет бюджета округа):

4.1.1. Завтраками и обедами – обучающихся из малоимущих, многодетных семей, находящихся под опекой (попечительством) в семьях граждан; находящихся в приемных семьях, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в размере 168 рублей в день на одного учащегося.

4.1.2. Завтраками – обучающихся не указанных в пункте 4.1.1, в размере 67 рублей в день на одного обучающегося.

4.1.3. обедами (для желающих питаться дополнительно) – не указанных в пункте 1.1, в размере 82 рубля в день на одного обучающегося за счет средств родителей в соответствии с порядком, утвержденным Управляющим советом образовательной организации.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене после 2, 4, 5 уроков. Продолжительность обеденного перерыва - 40, 20, 20 минут.

4.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают совместно с дежурным учителем соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Кладовщик осуществляет проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).

4.6. Кладовщик проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.7. Ответственный за питание обучающихся ежедневно снимает пробу и заносит данные в бракеражный журнал.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет МКУ ХМР «Центральная бухгалтерия по обслуживанию МОУ ХМР».

5.3. Текущий контроль питания обучающихся осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.