

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
Протокол № 1 от 30 августа 2013 г.



Положение об организации питания в МОУ СОШ № 8 п. Спирово

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Федеральным Законом Российской Федерации «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом МОУ СОШ № 8 п. Спирово (далее – Учреждение).

1.2. Учреждение в соответствии с Уставом создаёт необходимые условия для обеспечения питанием: выделяет помещение и совместно с предприятиями, поставщиками продуктов питания, организует поставку в школьную столовую продуктов питания.

1.3. Учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействуют с отделом образования администрации Спировского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в Учреждении обеспечивается за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. Бюджетные субсидии на организацию питания носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

2.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся на территории Спировского района цен на продукты питания, включённые в состав рекомендованного СанПиНами набора продуктов

2.3. Удешевление стоимости питания осуществляется за счет продуктов, выращенных на пришкольном участке.

2.4. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся возлагается на руководителя Учреждения.

2.5. Контроль за организацией питания возлагается на администрацию Учреждения, созданную приказом по Учреждению бракеражную комиссию, органы самоуправления.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставки продуктов питания, отвечают за качество и безопасность питания обучающихся. Они обязаны предоставлять сертификаты соответствия на все виды поставляемых продуктов.

3. Порядок предоставления бесплатного питания

3.1. Бесплатным питанием в пределах бюджетных ассигнований, выделенных Учреждению на эти цели, обеспечиваются обучающиеся 1-4 классов, находящиеся в списочном составе школы в течение учебного года в дни и часы работы Учреждения, а также обучающиеся, предоставившие необходимые документы для освобождения от платы за питание (по согласованию с территориальным отделом социальной защиты населения).

3.2. Списки обучающихся малоимущих семей для освобождения от платы за питание утверждаются на основании решения Совета школы дважды в год – на 1 сентября и 1 января.

3.3. Основанием для предоставления льготного питания обучающемуся в общеобразовательном учреждении, находящемуся в трудной жизненной ситуации, являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- акт обследования социально-бытовых условий проживания обучающегося, подтверждающий нахождение обучающегося в трудной жизненной ситуации;
- копия паспорта заявителя (две первые страницы и страница с указанием места регистрации);
- копия свидетельства о рождении (паспорта) ребенка;
- сведения о доходах (Справка с места работы родителей. Если родители не работают, то копию трудовой книжки, справку из ЦЗН (при регистрации в качестве безработного), сведения о всех видах пенсионных выплат (по старости, инвалидности, потере кормильца), сведения об алиментах). Доход семьи на одного человека не должен превышать величины прожиточного минимума, действующего в регионе;
- справка о составе семьи;
- копия справки МСЭ (в случае инвалидности).

3.4. Для эффективной организации сбора документов для освобождения обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, от платы за питание, приказом директора назначается ответственный из числа работников школы (как правило, социальный педагог).

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении осуществляется только в дни учебных занятий или работы оздоровительных (трудовых и т.п.) лагерей с дневным пребыванием детей на базе Учреждения.

4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню которое согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория.

4.4. Фактическое меню утверждается директором Учреждения в ежедневном режиме, подписывается заведующим столовой и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.5. Организацию питания обучающихся осуществляет назначенный приказом руководителя Учреждения ответственный из числа заместителей, педагогов, работников школы.

4.6. Ответственный за организацию питания в Учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательном учреждении;
- предоставляет данные в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и/или обедов по классам;
- контролирует сбор родительской платы за питание обучающихся и ведение соответствующей ведомости (табеля учёта);
- обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания педагогов;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

4.7. Классные руководители образовательного учреждения:

- осуществляют ежедневное дежурство в столовой во время приёма пищи обучающимися их класса для обеспечения порядка в соответствии с Правилами поведения в школьной столовой (приложение 1)

- вносят на рассмотрение Совета школы кандидатуры обучающихся для предоставления бесплатного питания.

4.8. Для обеспечения С-витаминизации приказом директора Учреждения назначается ответственный, который осуществляет контроль за витаминизацией третьих и сладких блюд с внесением записей в журнал (приложение 2)

5. Контроль за качеством питания

5.1. Контроль за качеством питания обучающихся осуществляется утвержденной приказом руководителя Учреждения бракеражной комиссией, в состав которой входят:

- ответственный за организацию питания,
- медицинский работник,
- сотрудник Учреждения из числа заместителей руководителя.

5.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале (приложение 3) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа:

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.5. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

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

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

7.1. Учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий областной программы совершенствования организации питания, в том числе:
 - количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
 - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

Журнал проведения витаминизации
третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизирован ного блюда	Время приема блюда	Примечание	Подпись ответственного лица

Журнал бракеража готовой продукции

Дата выхода готовой продукции	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Выход блюда (в граммах)	Органолептическая оценка (согласно прилагаемой методики)		Разрешение	Лицо, ответственное за приготовление пищи (должность, фамилия, инициалы, подпись)	Лицо, проводившее контроль качества приготовленной пищи (должность, фамилия, инициалы, подпись)	Лицо, разрешившее выдачу (реализацию) блюд (должность, фамилия, инициалы, подпись)
			Оценка	Недостатки выявленные при бракераже				
	1	2			4	6	7	8