

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Положение о порядке организации питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Хашархотинская СОШ им. Иманова Р. И.» регулирует отношения между МКОУ «Хашархотинская СОШ им. Иманова Р.И.» и родителями (законными представителями) обучающихся и воспитанников по вопросам организации питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся», статьей 34 п. 2 «Основные права обучающихся и меры их социальной поддержки и стимулирования», статьей 28 п. 15 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ от 29.12.2012 г., статьей 22 Закона Свердловской области от 15.07.2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», на основании Постановления Отдела образования МО «Бежтинский участок» «Об обеспечении бесплатным горячим питанием 1-4 классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях МО «Бежтинский участок» в 2018 году» от 28.12.2017 г. № 58, Устава МКОУ «Хашархотинская СОШ им.Иманова Р.И.» от 28.12.2015 г. и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся и воспитанников.

Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в ОО, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
- порядок организации питания в ОО;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОО

2.1. При организации питания ОО руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013 г. № 26, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. №

45.

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

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

2.3. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) детей.

2.4. Питание организуется за счет средств республиканского бюджета.

2.5. Для обучающихся ОО предусматривается организация разового горячего питания.

2.7. Обслуживание питания детей в ОО осуществляется сотрудниками ОО. В ОО имеются помещения для питания воспитанников и обучающихся, к поставке продовольственных товаров для организации питания в ОО допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители запроса котировок в соответствии с протоколом котировочной комиссии или по договору в соответствии с ФЗ-44.

2.8. Питание в ОО организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 1-4 кл. в общеобразовательных учреждениях МО «Бежтинский участок» (утв. приказом от 26.08.2008 г. № 1367/597/127 и от 18.11.2008 г. № 1791/854/155). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - шеф-повар.

2.11. Ответственность за организацию питания несет руководитель ОО.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОО

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором ОО меню, в котором указываются названия блюд, их объём

(выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы ОО. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания ОО, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОО. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут, одна - 15 минут. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам.

3.4. График работы школьной столовой:

07.30	Начало работы столовой
09.25	Горячий завтрак для 1 кл, 2 кл.
09.35	Горячий завтрак для 3 кл, 4 кл.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора ОО. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, состоящая из представителей коллектива и родителей. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

3.7. Классные руководители и воспитатель дошкольной группы организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания детей, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором ОО, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или полдника.

3.9. Шеф-повар:

- готовит пакет документов для организации горячего питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Отдел Образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Отделом Образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в

бухгалтерию Отдела Образования;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в ОО учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- 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 обучающихся.

4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительским комитетом, Управляющим советом школы, педагогическим советом, медицинским работником.

5.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля МКОУ «Хашархотинская СОШ им. Иманова Р.И.», который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

- Положение об организации питания МКОУ «Хашархотинская СОШ им. Иманова Р.И.»
- Приказ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Приказ, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся и воспитанников.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.