

Департамент социального развития администрации Корсаковского городского округа
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Начальная общеобразовательная школа № 5»
Корсаковского городского округа Сахалинской области
(МАОУ «НОШ № 5»)

694020 Сахалинская область, г. Корсаков, ул. Восточная, 29/1,
Тел./факс: 8(42435) 4-33-63 e-mail: shcola5.65@mail.ru

*Утверждено приказом
директор МАОУ «НОШ № 5»
от 25.04.2019 № 30-ОД § 3*

Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «НОШ № 5»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «Начальная общеобразовательная школа № 5» (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Постановлением администрации Корсаковского городского округа от 31.10.2017 № 2788 «Об организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Корсаковского городского округа», Постановлением администрации Корсаковского городского округа от 17.04.2018 № 591 «О внесении изменений в постановление администрации Корсаковского городского округа от 31.10.2017 № 2788 «Об организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Корсаковского городского округа», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Организация питания осуществляется на договорной основе с юридическим лицом, оказывающим услуги по организации горячего питания учащихся.

1.4. Питание учащихся организуется в школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

1.5. Учащиеся обеспечиваются питанием в школе за счет средств субвенции из областного бюджета Сахалинской области, местного бюджета Корсаковского городского округа.

1.6. МАОУ «НОШ № 5» обеспечивает необходимые условия для организации питания учащихся.

1.7. Ответственность за качество и безопасность питания возлагается на исполнителя, оказывающего услугу по организации горячего питания учащихся, в соответствии с контрактом на оказание услуг по организации горячего питания.

1.8. Ответственный за организацию питания в школе назначен приказом МАОУ «НОШ № 5».

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

1.10. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

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

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

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «НОШ № 5» является:

- 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3.В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнала осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания;
- журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнала бракеража готовой продукции;
- журнала здоровья;
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Корсаковском районе и порту Корсаков и директором общеобразовательного учреждения;

- ежедневного меню с расчетом его стоимости, утвержденного директором образовательной организации;

- технологических карт на блюда и изделия по меню;

- приходных документов на продукцию (сырье);

- документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, продуктов питания.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся, а также организацию поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ООО «Школьное питание», с которым заключён контракт (договор) на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Обеспечение питанием обучающихся образовательных организаций

4.1. Под обеспечением питанием понимается:

4.1.1. Обеспечение питанием обучающихся, осваивающих основную образовательную программу начального общего образования.

4.1.2. Питание организуется в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, гигиенических нормативов по нормам питания, установленным для соответствующих категорий обучающихся.

4.1.3. Обучающиеся обеспечиваются питанием в течение учебного года при очной форме обучения в дни фактического посещения ими МАОУ «НОШ № 5»;

4.1.4. Питание предоставляется обучающимся в течение учебного дня в горячем виде. Не допускается замена горячего питания наборами продуктов питания.

4.1.5. МАОУ «НОШ № 5» по состоянию на 1 сентября текущего года составляют списки:

- обучающихся, осваивающих образовательную программу начального общего образования;

Списки предоставляются в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия» Корсаковского городского округа Сахалинской области (далее – МКУ «Централизованная бухгалтерия»).

Указанные списки заверяются подписью директора и печатью образовательной организации.

4.2. В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся образовательная организация должна обеспечить наличие и хранение в течение пяти лет следующей документации:

- договор на услугу организации питания обучающихся;
- приказ о составе бракеражной комиссии на текущий учебный год;
- приказы о выбытии и прибытии обучающихся, получающих горячее питание;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- списки получателей питания по категориям;
- ежемесячные уточняющие списки получателей питания;
- таблицы учета получателей питания по классам, сводные таблицы по образовательной организации в соответствии с категориями получателей питания;
- график предоставления питания обучающимся, утвержденный директором образовательной организации;
- ежемесячные отчеты по организации и стоимости питания в соответствии с категориями получателей питания.

5. Порядок организации питания обучающихся в школе.

5.1. Горячее питание (завтраки для 1-4 классов) в МАОУ «НОШ № 5» организуется на бесплатной основе, за счет средств областного бюджета.

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

5.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления горячего питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.4. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.7. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями (законными представителями) по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- осуществляет ежедневный контроль за ведением табелей учета обучающихся по классам;
- осуществляет ведение сводного табеля учета обучающихся по школе;
- осуществляет ежедневный контроль за ведением журнала бракеража готовой продукции, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, за соответствием ежедневного меню (с расчетом его стоимости), утвержденного приказом директора школы с примерным меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Корсаковском районе и порту Корсакова и директором школы.
- ежемесячно не позднее 5 числа, следующего за отчетным месяцем, предоставляет в МКУ «Централизованная бухгалтерия» Корсаковского городского округа следующие документы:
 - табели учета обучающихся получателей горячего питания и отчеты по стоимости питания:
 - обучающиеся, осваивающие образовательную программу начального общего образования;
 - обучающиеся с ОВЗ;
 - акты сверки учета питания за отчетный период;
 - ежедневное меню;
 - фактуры фактического ежедневного питания;
 - списки учащихся всех категорий, имеющих право на получение льготы по питанию, заверенные подписью директора и печатью школы.

5.8. Ежемесячно не позднее 3 числа месяца, следующего за отчетным, предоставляет в отдел образования департамента социального развития администрации Корсаковского городского округа сведения по организации и стоимости питания учащихся.

5.9. В целях осуществления контроля за организацией горячего питания учащихся, в МАОУ «НОШ № 5» ведется следующая документация:

- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- график предоставления горячего питания обучающихся, утвержденный директором школы;
- списки получателей горячего питания, утвержденные директором школы;
- ежемесячные уточняющие списки получателей горячего питания;
- табели учета получателей горячего питания по классам;
- ежемесячные отчеты по организации и стоимости горячего питания;
- приказы о выбытии и прибытии обучающихся, получающих горячее питание;
- приказ о составе бракеражной комиссии на текущий учебный год;
- контракт на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

6. Контроль организации горячего питания в МАОУ «НОШ № 5»

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

осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляет муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия» Корсаковского городского округа Сахалинской области.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года