

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Уральская средняя общеобразовательная школа № 34»

СОГЛАСОВАНО:

Протокол заседания Педагогического совета
от 29.08.2017г № 1

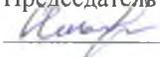
Председатель Совета

 Дмитриева М.М.

СОГЛАСОВАНО:

Протокол заседания совета ОО
№ 1

Председатель совета

 Илькина Г.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № 01-05-124/1 от 01.09.2017г.

Директор школы

 Дмитриева М.М.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы обучающихся образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом школы

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся в МБОУ «Уральская СОШ 34», (далее – школа), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей школьного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и совета ОО по формированию рационов питания обучающихся; организации производства и реализации кулинарной продукции в школе; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи обучающимися; общественного контроля питания детей в школе.

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в школе являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в школу, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет завхоз, которая делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

– при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов, питьевые фонтанчики.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в школе.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: мясные блюда, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (соки, фрукты, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают не менее раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях работники школы рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов (Таблица замены продуктов приведена в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы обучающихся образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.).

5. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

6. Контроль организации питания

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в школе следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

6.2. Контроль организации питания обучающихся, осуществляет руководитель школы. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители обучающихся. Организация контроля проводится без вмешательства в

финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся как по плану, так же и внепланово.

6.3. Завхоз школы:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- организует и контролирует деятельность по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для обучающихся ;
- контролирует организацию доставки продуктов в школу, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в классах.

7. Отчетность

7.1. Завхоз школы осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей и предоставляет его директору школы .

7.2. Отчеты об организации питания в школе доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, совета ОО, на общем или классных родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8. Порядок оформления детей на бесплатное питание

8.1. Завхоз школы собирает пакет документов с законных представителей ребенка, нуждающихся в бесплатном питании, руководствуясь Постановлением № 197-п от 01.04.2017 года об утверждении порядка расходования средств субвенции на реализацию государственных полномочий по обеспечению питанием обучающихся без взимания платы в муниципальных общеобразовательных учреждениях Рыбинского района.

8.2. Заместитель директора по ВР проводит расчет среднедушевого дохода семьи и представляет для утверждения Педагогическому совету список обучающихся, которые соответствуют нормативным требованиям на назначение льготного питания.

8.3. Классные руководители ведут ежемесячно табеля получения льготного питания обучающимися школы (табеля сдают социальному педагогу не позднее первого числа следующего месяца)

9. Порядок организации питания детей за счет родительской платы

9.1. Плата за обеды и завтраки в счет родительской платы устанавливается в рамках тех же сумм, которые определены Постановлением главы Рыбинского района для детей, которые получают бесплатное питание.

9.2. Родители сдают под ведомость до 15 числа ежемесячно определенную сумму (зависит от количества рабочих дней в месяц) классному руководителю.

9.3. Классный руководитель сдает собранные деньги и ведомости завхозу школы под роспись, а завхоз в тот же день сдает деньги в банк и предоставляет в бухгалтерию Рыбинского района: ведомость собранных сумм с подписями учащихся и банковские документы о переводе денежных средств на расчетный счет ОУ.

9.4. В конце месяца классные руководители сдают табели учета получения питания за счет родительской платы завхозу, который сверяет их с меню-раскладками и предоставляет в бухгалтерию Рыбинского района.

9.5. Возврат не востребованных денежных средств за счет родительской платы (если ребенок пропустил школу) производится по заявлению родителям обучающихся 1 раз в полугодие (декабрь и июнь).