Рассмотрено на заседании Утверждаю

педагогического совета Директор школы В.А.Иванова

Протокол №5 от 04.04.2018г. приказ № 45 от 04.04.2018г.

Положение

об организации питания

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ с.Марьино-Николаевка (далее Учреждение) разработано в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиНа , на основании Федерального Закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях социальной защиты учащихся и реализации Закона Липецкой области «О социальной поддержке учащихся в образовательных учреждениях и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области» и определяет порядок предоставления питания различным категориям учащихся.

1.2. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются создание условий направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантированного качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду здорового и полноценного питания.

2. Организация питания

2.1. Организация питания возлагается на Учреждение.

2.2.Питание предоставляется учащимся Учреждения в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утверждённому учебному расписанию.

2.3. Питание предоставляется учащимся только в дни посещения Учреждения, в том числе и во время проведения мероприятий за пределами Учреждении в рамках образовательного процесса.

2.4. Для питания учащихся предусмотрено:

-производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащённые необходимым оборудованием, инвентарём;

-питание учащихся в учреждении осуществляется в специально предусмотренном помещении - столовая, рассчитанная на 66 посадочных мест;

-расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания учащихся;

-порядок питания учащихся (разработаны и утверждены режим работы столовой, график отпуска питания, порядок оформления заявок, порядок определения списков детей, различных категорий).

2.5.Ответственность за организацию питания учащихся в столовой Учреждения в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, расходование бюджетных средств возлагается на директора, ответственного за питание из числа администрации, повара столовой, главного бухгалтера Учреждения. 2.6.Ответственным работником за оформление заявок и ежемесячный отчёт по питанию назначается повар.

2.7.Ответственным за сбор сведений о родительской доплате за питание и регулирование питания приказом директора Учреждения назначается педагогический работник.

2.8.Отпуск учащимся питания в столовой Учреждении осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утверждаемым директором Учреждения по согласованию с поваром и ответственным по питанию.

3. Порядок финансирования питания учащихся

3.1.Порядок финансирования питания учащихся определяется правовыми актами области, постановлениями и распоряжениями главы администрации района.

3.2.Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за обеды устанавливается в соответствии с приказами директора.

3.3. Родители осуществляют ежемесячные взносы до 3 числа каждого месяца. 3.4.Предоставление горячего питания, в том числе и для учащихся, питающихся за счёт родительской платы, осуществляется по единому двухнедельному меню исходя из нормы питания на одного ребёнка в день, утверждённой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

3.5.Обеспечение питания учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов РФ осуществляется в случаях и порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов РФ, учащихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

4. Обязанности классных руководителей

Классные руководители:

4.1.Ежедневно подают заявку на питание учащихся по утверждённой форме. В случае подачи недостоверной заявки материальную ответственность несут классные руководители.

4.2.Обеспечивают порядок во время приёма пищи.

4.3.Организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и

родителями (законными представителями) несовершеннолетних учащихся о правильном питании.

4.4.Организуют работу по повышению культуры поведения учащихся за столом. 4.5.Несут ответственность за питание в полном объёме учащихся, которым предоставлено бесплатное питание.

5. Организация питания учащихся на бесплатной основе

5.1. Получение бесплатного питания учащимися, определяется Законом Липецкой области «О социальной поддержке учащихся в образовательных учреждениях и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области».

5.2.Получение бесплатного питания проводится в пределах средств, выделенных образовательному учреждению на основе приказа директора Учреждении. 5.3.Получение питания на бесплатной основе возможно только при наличии заявления родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся, зачисленных в Учреждение.

6. Контроль за организацией питания в Учреждении

6.1.Внешний контроль за организацией питания учащихся, работой столовой Учреждения и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, отделом образования и иными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством. 6.2.Повседневный контроль за организацией питания, подачу заявок, бракераж пищи, ежемесячное составление отчётов по питанию (в том числе учёт бесплатных завтраков и обедов) осуществляет ответственный , назначенный приказом директора Учреждения.

6.3.В целях осуществления административно-общественного контроля за организацией питания в Учреждении создаётся Совет по осуществлению постоянного контроля за питанием. Совет включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников Учреждения, представителей общественности. Общее количество членов Совета должно быть не менее 5 человек. Состав Совета утверждаются приказом директора Учреждения сроком на один год. В обязанности Совета входит постоянный контроль за:

-наличием меню, соответствием прейскуранту цен;

-соответствием выдачи продуктов питания с предложенным меню; -подачей на стол горячих блюд;

-культурой питания;

-чистотой помещения, столов, посуды;

-наличием моющих средств для мытья рук, посуды;

-соблюдением правил личной гигиены, правил техники безопасности при накрытии столов. Результаты контроля оформляются справками или приказами. Члены Совета имеют право:

-выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания;

-давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;

-ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в Учреждении.

6.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.5.Итоги контроля организацией питания подводятся систематически на административном совете, совещаниях при директоре.

Положение принято и утверждено с учетом мнения

 Совета обучающихся

(протокол от 04.04.2018г. № 3)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Шалимова

Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся

(протокол от 04.04.2018г. № 3)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Н.Макарцова