

**Положение
об организации питания учащихся
МБОУ Качалинской СОШ №1**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания (далее Положение) разработано в соответствии с документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Закон РФ № 52 – ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1
- СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и работоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СП 3.1./3.2. 1379 – 03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- СП 3.5.1378 – 03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
- СП 3.1.1295 – 03 «Профилактика туберкулеза»
- СанПиН 2.2.4.548 – 96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.4.4.969 – 00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- СанПиН 3.5.2.1376 – 03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- Приказ Комитета по здравоохранению Администрации Волгоградской области № 235/1 – 121 «О проведении обязательного предварительного и периодического осмотра работников декретированного контингента»
- Приказ № 83 Министерства здравоохранения и социального развития РФ «Перечень вредных и опасных веществ и производственных факторов, при работе с которыми обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры работников»

- СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.2888 – 11 «Дополнения и изменения № 25 к СанПиНу 2.3.2.1078 – 01»

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.1178-02»,
- Закон Волгоградской области от 10.11.2005 г. № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (в ред. Закона Волгоградской области от 08.02.2007 № 1414-ОД), (в ред. Закона Волгоградской области от 11.10.2013 г. № 125-ОД) (с изменениями и дополнениями),
- Постановлением Главы Администрации Волгоградской области от 17.11.2004 № 1101 «О мерах по улучшению горячего питания в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области»,
- Порядок расходования и учета средств на предоставление субвенций из областного фонда компенсаций на частичную компенсацию стоимости питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгоградской области, утвержденным Постановлением Главы Администрации от 01.02. 2006 г. № 96.
- Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главного санитарного врача по Волгоградской обл. от 24.07.2007г. № 20 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях»,
- Социальный кодекс Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. №246-ОД ст. 46;

1.2. Действие настоящего Положения:

- распространяется на всех участников образовательного процесса;
- определяет порядок взаимодействия общеобразовательных учреждений и предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания и поставку продуктов питания, родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания обучающихся

1.3. Основной задачей организации питания обучающихся является создание условий, направленных на:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактику) инфекционных и не инфекционных заболеваний школьников, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание в общеобразовательном учреждении организовано за счет средств бюджетов различных уровней и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. Организация питания осуществляется:

- силами общеобразовательного учреждения - специально введенными штатами: 1 повар, 2 кухонных работника, рабочий по комплексному обслуживанию здания и предпринимателями на поставку продуктов согласно договоров.

2.3. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя, зам. директора по АХЧ, воспитателя ГПД и предпринимателей, оказывающих услуги на поставку продуктов питания.

3. Обязанности руководителя общеобразовательного учреждения

Руководитель общеобразовательного учреждения:

- обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в том числе:
- предусматривает производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием: электроплита, электроводонагреватель, холодильники, мясорубка, овощерезка, инвентарем.
- предусматривает помещения для приема пищи, обеспеченные соответствующим набором столовой мебели;
- зам. директора по АХЧ осуществляет контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования; обеспечивает школьную столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- комплектует школьную столовую квалифицированными кадрами;
- назначает ответственного работника, осуществляющего контроль за организацией питания (на платной и бесплатной основах), посещением обучающимися столовой, санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- организует совместно с предпринимателями, оказывающими услуги на поставку продуктов питания, органами самоуправления МБОУ и родительской общественностью питание обучающихся на платной и бесплатной основах, а также питание педагогических работников;
- утверждает приказом списки обучающихся на получение льготного питания, формирует пакет документов на предоставление льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами;
- представляет документы в установленном порядке в орган управления образованием муниципального района по организации питания обучающихся;
- разрабатывает и утверждает порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график принятия пищи обучающимися, порядок оформления заявок на питание за счет бюджетных и родительских средств);
- в случае организации питания обучающихся специально введенными штатами согласовывает примерное двухнедельное меню и ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьной столовой с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области;
- ежедневно утверждает меню;
- утверждает приказом комиссию по контролю за организацией питания обучающихся, качеством работы школьной столовой (в том числе бракераж), с включением в ее состав представителей администрации МБОУ, органов школьного самоуправления, родительской общественности;
- обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока;
- организует совместно с родительской общественностью работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и здорового питания, максимальному охвату обучающихся горячим питанием, в том числе с привлечением родительских средств.

4. Организация общественного питания

- 4.1 Ежедневно с 8⁰⁰ до 8²⁰ зам. директора по АХЧ проверяет санитарное состояние столовой, готовность к работе, о чем делает запись в бракеражном журнале. При невыполнении санитарных условий столовая закрывается.
- 4.2 Ответственный за питание по понедельникам к 8⁰⁰ подаёт директору на утверждение проверенное по калькуляции меню. Утвержденное меню вывешивается в столовой на видном месте.
- 4.3 Ответственный за питание в 8¹⁵ снимает пробу, о чем делает запись в бракеражном журнале.
- 4.4 На первом уроке ответственный за питание дает сведения о количестве питающихся

детей и заносит сведения в журнал, который хранится в столовой.

4.5 График питания утверждается руководителем на 01.09. ежегодно

5. Санитарное состояние пищеблока.

5.1 По пятницам заместитель директора по административно-хозяйственной части совместно с ответственным за питание составляют меню на следующую неделю.

5.2 Заместитель директора по административно-хозяйственной части школы обеспечивает столовую инвентарем, продуктами питания,

5.3 Один раз в месяц проводится санитарный день по уборке кухни и столовой. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед, полдник). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда, моется щеткой в воде, имеющей 50°C , с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0.2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) – 2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65°C (3 ванна) и просушивается в специальных шкафах или на решетках.

Стеклопосуда после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1 ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2 ванна и просушивается на специальных решетках).

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1 ванна) споласкивают горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживают физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2 - 3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в Приложении 7, или кипятят в 2% растворе соды 15 мин. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5% растворе хлорамина 50 минут), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 10 мин или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой, 200 г/кг или НГХ, или ДОСГ 100 г/кг.

6. Хранение продуктов.

В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводиться борьба с мухами, тараканами и грызунами.

При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания изготвлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры Госсанэпиднадзора.

В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать;

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5 – 10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестверыхлителей теста.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и питанием за родительскую плату;
- вносить в установленном порядке в администрацию общеобразовательного учреждения предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы школьного самоуправления;
- знакомиться с примерным двухнедельным и ежедневным меню, ценами на продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов самоуправления общеобразовательного учреждения по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно предоставлять администрации МБОУ достоверную информацию о праве на получение частичной компенсации стоимости питания;
- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и здорового питания;
- своевременно, до 10 числа следующего месяца, вносить плату за питание в ГПД на внебюджетный расчетный счет ОУ по безналичному расчету. Получатель услуг имеет право производить оплату через любое отделение банка или через Интернет, услуга «Сбербанк Онлайн»

Комиссия по контролю над организацией питания

8.1. Для контроля над организацией питания по согласованию с Управляющим Советом приказом создается комиссия по контролю над организацией питания школьников.

8.2. В состав комиссии входят:

- Руководитель ОУ
- Председатель профкома
- Ответственный за организацию питания
- Медработник

- Представитель родительской общественности
- 8.3. Комиссия по контролю над организацией питания не реже 2-х раз в месяц проводит рейды-проверки по организации питания:
- Наличие меню и соответствие ему продукции
 - Качество приготовленных блюд
 - Соответствие закладки продуктов технологическим картам
 - Соответствие выхода готового блюда, указанного в меню
 - Наличие документации
 - Санитарно-гигиеническое состояние, соответствия охране труда
 - Порядок приема пищи
- По проверке делается запись в бракеражном журнале
- 8.4. Ежедневно составляются ведомости на выдачу продуктов для отсутствующих учащихся

9. Меры социальной поддержки обучающихся

9.1. Обучающимся МБОУ Качалинской СОШ №1 по очной форме обучения предоставляется частичная компенсация стоимости питания.

9.2. Частичная компенсация стоимости питания предоставляется следующим категориям обучающихся:

детям из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий размер прожиточного минимума в расчете на душу населения по Волгоградской области, получающих ежемесячное пособие в центрах социальной защиты населения;

детям из многодетных семей;

детям, состоящим на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка;

учащимся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций, расположенных на территории городских и сельских поселений.

меры социальной поддержки детей-инвалидов осуществляются в соответствии с ФЗ- №181 от 24.11.1995г «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

9.3. В случае если обучающимся исполняется 18 лет до окончания обучения, частичная компенсация стоимости питания предоставляется на весь период обучения в муниципальной общеобразовательной организации.

9.4. Частичная компенсация стоимости питания предоставляется в течение учебного года за период фактического посещения муниципальной общеобразовательной организации из расчета 15 рублей в день на одного обучающегося.

9.5. Частичная компенсация стоимости питания предоставляется на основе следующих документов:

- заявления родителей или лиц их заменяющих
- документов, подтверждающих статус многодетной семьи (копию удостоверения).
- документ, подтверждающий факт постановки на учете у фтизиатра;
- документ, подтверждающий, что средний душевой доход ниже величины прожиточного минимума в расчете на душу населения Волгоградской области;
- согласие родителей (законных представителей) на обработку персональных данных⁴

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

9.7. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

9.8. Классный руководитель, заместитель директора по АХЧ ведут ежедневный учет питающихся детей на бесплатной основе.

- 9.9 Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с законом Волгоградской области «Об организации питания обучающихся 1-11 классов в ООО Волгоградской области» (в ред. Закона Волгоградской области от 11.10.2013г №125-ОД).
- 9.10. При издании приказов по образовательному учреждению о предоставлении обучающимся бесплатного питания, директор школы руководствуется законом Волгоградской области «Об организации питания обучающихся 1-11 классов в ООО Волгоградской области» от 10.11.2005 г №1111-ОД (в ред. Закона Волгоградской области от 11.10.2013г №125-ОД).
- 9.11. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, заместитель директора по АХЧ ведет таблицу по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

10. Документация

Для организации питания предусматривается следующая документация:

- 9.1. Положение об организации питания
- 9.2. График организации питания
- 9.3. Справки по итогам проверок организации питания
- 9.4. Четырнадцатидневное меню (согласованное с Роспотребнадзором)
- 9.5. Ежедневное меню, заверенное печатью и подписью директора
- 9.6. Документы для предоставления в бухгалтерию ОО, О и П по итогам месяца:
- Накопительная ведомость по приходу
 - Накопительная ведомость по расходу
 - Меню на каждый день
 - Табель посещаемости
 - Договор с поставщиком
 - Счет-фактура
 - Накладная
- 9.7. Документация столовой:
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
 - Журнал здоровья
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 - Ведомость контроля за рационом питания
 - Сертификаты качества на все виды продукции
 - Инструкции по охране труда