

Согласовано  
Управляющим советом  
МБОУ СОШ с. Бычиха  
протокол № 1  
от «29» 08 2018 г.

Утверждено  
Приказом директора МБОУ СОШ с. Бычиха  
№ 109 от 27.09.2018 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы с. Бычиха**  
**Хабаровского муниципального района**  
**Хабаровского края**

Положение об организации питания обучающихся МБОУ СОШ с. Бычиха (далее - Учреждение) регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. №45 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10», законодательства Хабаровского края, нормативных правовых актов Администрации Хабаровского муниципального района, Устава Учреждения.

Администрация Учреждения самостоятельно осуществляет организацию питания в Учреждении.

**Основными задачами организации питания в Учреждении являются:**

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

**Основные принципы организации питания.**

Организация школьного питания в целях гармоничного роста физического и психического развития, работоспособности и успешного обучения детей, качественного и сбалансированного питания школьников основывается на следующих принципах:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.
- удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.
- физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- соответствие ежедневного меню перспективному, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

- обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- своевременное использование бюджетных средств на питание учащихся из числа социально – незащищенных семей.
- повышение доступности и качества школьного питания.
- совершенствование организации обслуживания учащихся в Учреждении.
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся
- развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- увеличение охвата учащихся горячим питанием.

### **Функции Учреждения при организации питания.**

Обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся возможно при выполнении следующих функций:

- Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
- Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.
- Составлять калькуляции на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- Разрабатывать и согласовывать с управлением Роспотребнадзора Перспективное меню.
- Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в Учреждении.
- Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
- Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

### **Организация питания обучающихся.**

В Учреждении учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся учебные занятия по утвержденным планам и расписанию.

Администрация Учреждения выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность посудой;
- наличие вытяжной вентиляции, её работоспособность.

Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с перспективным меню, согласованным с управлением Роспотребнадзора с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль за посещением столовой учащимися и учетом количества отпущенных порций возлагается на ответственного за питание, назначаемого приказом директора Учреждения в установленном порядке.

Администрация Учреждения организует в столовой дежурство учителей и обучающихся.

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, назначаемой приказом директора Учреждения, до приёма её детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Ответственный за питание ведёт ежедневный учёт учащихся, получающих льготное питание и питание за родительскую плату по классам.

Горячее питание учащихся осуществляется в соответствии с перспективным меню, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированием по возрасту, с учетом сезонности, разнообразия и сочетания пищевых продуктов и согласованным с управлением Роспотребнадзора. На основе перспективного меню с учетом товарного обеспечения и иных особенностей составляется ежедневное меню, которое утверждается директором Учреждения, подписывается поваром столовой.

### **Порядок предоставления права на льготное питание.**

В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, учащиеся 1-11 классов из малообеспеченных семей, обеспечиваются льготным горячим питанием после предоставления пакета документов, подтверждающих статус семьи.

Для подтверждения статуса малообеспеченной семьи родители (законные представители) учащихся 1-11 классов предоставляют:

- заявление о предоставлении льготного питания;

- документы из органов социальной защиты населения, подтверждающие статус малообеспеченной семьи.

На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) комиссией по контролю за организацией и качеством питания принимает решение о предоставлении учащемуся льготного питания.

Право на получение льготного питания возникает у учащегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в данном положении.

На основании решения комиссии по контролю за организацией и качеством питания директор Учреждения утверждает список учащихся, которым предоставляется льготное питание.

Обчающимся с ограниченными возможностями здоровья, имеющим соответствующее заключение ТПМПК, при наличии соответствующего финансирования со стороны Учредителя, в Учреждении предоставляется бесплатное двухразовое питание.

### **Контроль за организацией питания.**

Для планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в Учреждении должен осуществляться контроль организации питания учащихся по следующим направлениям:

- санитарно-технические условия пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;
- органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с управлением Роспотребнадзора перспективного меню;
- охват горячим питанием учащихся;
- учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении;
- выполнение предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;
- условия хранения продуктов;
- санитарный режим мытья инвентаря и посуды;
- соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума;
- соблюдение требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся;
- выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

Контроль за соблюдением правил оказания услуг питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции. Для контроля за организацией питания учащихся могут создаваться школьные комиссии из числа работников Учреждения и членов родительского комитета Учреждения и Управляющего совета. Работа комиссий осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором Учреждения.

Контроль за посещением столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных порций возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора Учреждения.

Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора Учреждения. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Общий контроль за производственной базой пищеблока, за соблюдением требований СанПиНа, обеспеченностью оборудованием, мебелью, посудой, организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности осуществляет директор Учреждения.

Контроль за деятельностью организации питания учреждения осуществляют специалисты управления образования администрации Хабаровского муниципального района, курирующие вопросы в области питания.

### **Ответственность.**

Ответственность за организацию питания в Учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.

Ответственность за организацию приема и выдачи продуктов питания возлагается на кладовщика.

Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические правила, эксплуатацию оборудования возлагается на поваров.

Ответственность за соблюдение чистоты на пищеблоке осуществляет кухонный рабочий.