



**ДИРЕКТОР
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ**

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22»

ПРИКАЗ

Миасский городской округ

№ 37/10ш

от 03.09.2018

Об утверждении Положения «О порядке организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 22»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Уставом Учреждения, на основании решения заседания Педагогического совета (протокол от 29.08.2018г. № 1), руководствуясь Уставом Учреждения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Приказ № 24 от 02.09.2013 г. об утверждении Положения о питании учащихся МБОУ «СОШ № 22» считать утратившим силу.
2. Утвердить Положение «О порядке организации питания в МБОУ «СОШ № 22». (Приложение № 1).
2. Инженеру-электронике В.В.Колосову разместить данный приказ на сайте Учреждения до 10.09.2018 года.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор

А.В.Самарин



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №22»

улица 8 Марта, д. 131, Миасс Челябинской области, 456317 Тел. (3513) 55-80-88. E-mail: s22miass@mail.ru
ОГРН 1057407005314, ИНН/КПП 7415044819/741501001

ПРИНЯТО
решением Педагогического совета МБОУ «СОШ № 22»
протокол № 1_от 29.08.2018 г.

Утверждено приказом
№ 37/10ш от
03.09.2018 г
Директор МБОУ «СОШ №22»
Самарин А.В.

Положение

О порядке организации питания в МБОУ «СОШ № 22»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом МБОУ «СОШ № 22».

1.2. К компетенции образовательного учреждения (далее ОУ) относятся создание необходимых условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет отношения между ОУ, организацией общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания учащихся.

2. Порядок организации питания учащихся.

2.1. Столовая МБОУ «СОШ № 22» является столовой, на которой осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий и их реализация. Расчетное число мест обеденного зала на одну посадку 75 мест.

2.2. Организация питания учащихся осуществляется организацией общественного питания на базе ОУ согласно договору, который определяет обязательства сторон. Столовая осуществляет производственную деятельность в объеме 5 дней - с понедельника по пятницу, согласно утвержденному директором ОУ режиму работы.

2.3. Для обеспечения учащихся здоровым питанием организацией общественного питания разрабатывается и согласуется с директором ОУ и территориальным органом Роспотребнадзора примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.240908, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных

пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

2.4. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.5.

Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечивать достаточно времени для приема пищи учащимися. Образовательная организация предусматривает возможность организованного питания учащихся: одноразового бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся, организовывается по классам (группам) на переменах согласно графику организованного питания учащихся, ежегодно утверждаемого директором ОУ или реализуется через раздачу по выбору учащихся.

2.6. Предоставление горячего питания учащимся производится исключительно на добровольной основе и организуется за счет средств родителей (законных представителей), за исключением отдельных категорий учащихся (п.4 Положения).

2.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.9. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство учителей согласно утвержденному директором ОУ графику дежурства учителей по школе на учебный год.

2.10. Организация горячего питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) используется в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2- дней).

2.11. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о рациональном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся, в том числе на льготной основе.

2.12. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с утверждённым директором ОУ графиком организованного питания, контролируют мытьё рук перед приёмом пищи и поведение учащихся во время приема пищи.

2.13. Организацию питания в ОУ осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3. Порядок организации питьевого режима.

3.1. В ОУ предусмотрено централизованное обеспечение учащихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3.2. Питьевой режим организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков в коридорах школы. Доступ учащихся к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени их пребывания в ОУ.

4. Порядок предоставления учащимся бесплатного питания.

4.1. Одноразовым горячим питанием обеспечиваются учащиеся, воспитывающиеся в семьях, признанных в установленном порядке малоимущими, за исключением учащихся, воспитывающихся в многодетных семьях, получающих денежные выплаты на питание ребенка.

4.2. Обеспечение горячим питанием осуществляется в период учебных занятий не более пяти раз в учебную неделю по факту присутствия учащихся на занятиях в первом полугодии учебного года в период с 01 сентября по 31 декабря и во втором полугодии учебного года в период с 01 января по 31 мая.

4.3. Для обеспечения горячим питанием родители (законные представители) учащегося обращаются в отдел по территориальному округу управления по вопросам семьи, опеки и

попечительства по месту нахождения ОУ с заявлением на обеспечение горячим питанием на 1 полугодие учебного года - не позднее 20 августа, на второе полугодие учебного года - не позднее 20 декабря.

4.4. Отдел формирует списки учащихся на обеспечение горячим питанием согласно очередности поступления заявления от родителей (законных представителей). В первоочередном порядке в списки учащихся включаются учащиеся, воспитывающиеся в семьях, находящихся на начальной стадии возникновения семейных проблем, а также учащиеся, состоящие на профилактическом учете в органах и учреждениях системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних.

4.5. Списки учащихся представляются в ОУ на первое полугодие учебного года до 25 августа, на второе полугодие учебного года до 25 декабря. Внесение изменений в список учащихся в течение текущего полугодия осуществляется отделом по согласованию со ОО без изменения общего количества учащихся в случаях:

- окончания периода действия свидетельства малоимущей семьи (малоимущего одиноко проживающего гражданина) для оказания мер социальной поддержки за счет средств городского бюджета;
- исключения учащегося, ранее включенного в список, из числа учащихся школы.

4.6. Отдел направляет в управление по вопросам семьи, опеки и попечительства информацию о количестве учащихся, внесенных в списки учащихся на первое полугодие учебного года до 25 августа, на второе полугодие учебного года до 25 декабря.

4.7. Управление формирует сводную информацию учащихся на обеспечение горячим питанием и представляет ее в МКУ МГО «Образование» на первое полугодие учебного года до 28 августа, на второе полугодие учебного года до 28 декабря.

4.8. Финансовое обеспечение организации горячего питания учащихся осуществляется за счет и в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год на эти цели.

4.9. Финансовое обеспечение организации горячего питания учащихся ОУ осуществляется в виде субсидии на иные цели, предоставляемой из городского бюджета в соответствии с абзацем вторым пункта 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

4.10. Приказом директора ОУ назначается ответственный за организацию бесплатного питания учащихся, в обязанности которого входит подготовка документации и отчетов по организации бесплатного питания учащихся, ведение ежедневного учета учащихся, получающих бесплатное питание.

4.11. В случае отсутствия учащегося в ОУ или отказа от предлагаемых завтраков или обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

5. Контроль за организацией питания.

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания учащихся приказом директора ОУ создается бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством, медицинский работник, представитель администрации школы, члены родительского комитета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Организация общественного питания обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающий лабораторноинструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами.);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

5.4. Медицинские работники следят за организацией питания в ОУ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». 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.

5.6. Ежедневно перед началом работы медицинским работником ОУ проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

5.7. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.8. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием».

5.9. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования».

5.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

6. Документация по вопросам организации питания.

В образовательном учреждении должна быть в наличии следующая документация по вопросам

организации питания:

1. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
2. Положение об организации питания в МБОУ СОШ № 22;
3. Режим работы столовой;
4. График организованного питания учащихся;
5. Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание;
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
7. Примерное 10-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
8. Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
9. Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
10. Книга отзывов и предложений.