

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Тыллыминская средняя общеобразовательная школа имени С.З.Борисова»

СОГЛАСОВАНО

Протокол Педагогического совета
от 31.08.2018 № 13

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Бедолобский Ф.Ф. /
« 31 » сентября 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МБОУ «Тыллыминская СОШ им.С.З.Борисова»

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 дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Постановлением Правительства РС(Я) от 25 мая 2006г. № 218 «О нормативных расходах на содержание учреждения образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета РС(Я)», Указом Главы РС (Якутия) от 22.03.2018 г. № 2466 «О внесении изменений в Указ Главы Республики Саха (Якутия) от 08 мая 2015 г. № 479 «О дополнительных компенсационных выплатах на питание обучающимся из малоимущих многодетных семей государственных общеобразовательных организаций Республики Саха (Якутия)» и признании утратившим силу Указа Президента Республики Саха (Якутия) от 25 декабря 2009 г. № 1735 «О компенсационных выплатах на питание обучающимся из малообеспеченных семей государственных общеобразовательных учреждений Республики Саха (Якутия)», Решением коллегии при Главе МР «Мегино-Кангаласский улус» от 11.12.2013 г. № 04-03 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях МР «Мегино-Кангаласский улус», Уставом МБОУ «Тыллыминская СОШ им.С.З.Борисова».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся

в МБОУ «Тыллыминская СОШ им.С.З.Борисова» (далее – ОУ), требования к качественному и количественному составу рациона питания обучающихся.

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

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в ОУ 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. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Для всех обучающихся ОУ организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

3.2. Организация завтрака осуществляется за наличный расчет в соответствии с требованиями бухгалтерского учета, установленным действующим законодательством,

3.3. Организация обеда осуществляется на льготной основе.

3.4. В ОУ устанавливается расписание занятий предусматривающий перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.5. Для обеспечения здоровым питанием всех ОУ, составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней).

3.6. Стоимость, порядок и условия оплаты питания определяется с учетом фактического рациона питания по утвержденному примерному меню и рассматривается на родительском собрании.

4. Порядок и условия предоставления частичной компенсации стоимости питания

4.1. За счет бюджетных ассигнований из бюджета муниципального района «Мегино-Кангаласский улус» предусматривается компенсация части стоимости питания обучающихся. За счет предусмотренных средств в общеобразовательном учреждении обучающимся организуется льготное питание на обед.

4.2. Норматив финансирования компенсации части стоимости питания устанавливается в соответствии с Постановлением Правительства РС (Я) от 25 мая 2006 г. № 218 «О нормативных расходах на содержание учреждений образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета РС (Я)», с Указом Главы Республики Саха (Якутия) от 08 мая 2015 г. № 479 «О дополнительных компенсационных выплатах на питание обучающимся из малоимущих многодетных семей государственных общеобразовательных организаций Республики Саха (Якутия)» и признании утратившим силу Указа Президента Республики Саха (Якутия) от 25 декабря 2009 г. № 1735 «О компенсационных выплатах на питание обучающимся из малообеспеченных семей государственных общеобразовательных учреждений Республики Саха (Якутия)».

4.3. На основании выданных документов о признании семьи малообеспеченным (справок из ГКУ РС(Я) «Мегино-Кангаласское УСЗНиТ при МТиСР РС(Я)») формируется список обучающихся на предоставление льготного питания по соответствующим категориям. Список обучающихся утверждается приказом директора ОУ на учебный год.

4.4. По данным списками ежегодно Управлением образования финансируются расходы на компенсацию школьного питания.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся осуществляют оплату льготного

питания (обед) путём внесения платы на лицевой счёт общеобразовательного учреждения на основании договора.

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

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который 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;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- 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 трех часов.

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 ОУ.

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: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 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 ОУ 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 продуктов¹.

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 медицинская сестра.

6. Контроль организации питания

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

6.2. Контроль организации питания обучающихся, осуществляет руководитель ОУ. 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 по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ОУ и внепланово.

6.3. Директор ОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников 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 дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в ОУ, 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 группах.

¹ Таблица замены продуктов приведена в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.