

Принято на заседании педагогического совета МОБУ СОШ №27 г.Сочи им.Раевского Н.Н. протокол №1 от 28.08.2020

Согласовано: председатель профсоюзной

организации Мелькоян Н.К.



«Утверждаю»

Директор МОБУ СОШ №27 г.Сочи им.Раевского Н.Н.

Е.Ю.Великородная приказ от 28.08.2020 год № 119/15



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 8A18C2B00E5CC0977CBC90BBD0960E8361F39DD2
Владелец: Великородная Елена Юрьевна
Действителен: с 05.10.2020 по 05.01.2022

Положение об организации горячего питания обучающихся МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012г., законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», и направлено для создания необходимых условий для питания учащихся.

1.2. Положение регулирует отношения между МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н., обучающимися и их родителями (законными представителями), организациями питания и устанавливает порядок организации питания обучающихся в МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н.

1.3. Основными задачами организации питания детей в МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания.

2.1. Организация питания в МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. осуществляется силами образовательной организации. Обязанность по надлежащей организации питания обучающихся возлагается на директора школы.

2.2. Питание в МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. может быть организовано за счёт средств субвенций краевого и местного бюджетов, а так же за счёт средств родителей (законных представителей).

2.3. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в школе (завтрака и обеда) в школе в течение учебного года.

2.4. Предоставление горячего питания обучающихся производится исключительно на добровольной основе со стороны родителей учащихся.

2.5. При организации питания МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. руководствуется постановлением Главного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», настоящим Положением, иными нормативными актами действующего законодательства, регулирующего деятельность организаций в области услуг питания.

2.6. В МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. в соответствии с установленными требованиями СанПиН администрация создаёт следующие условия для организации питания обучающихся:

1. предусмотрен обеденный зал для приёма пищи, снабжённый соответствующей мебелью;
2. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащённые необходимым оборудованием и инвентарём;
3. разработан и утверждён порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей).

2.7. Работники столовой, осуществляющие приготовление пищи для обучающихся, должны иметь документы, подтверждающие наличие специального образования.

2.8. МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. приказом директора определяется ответственный за:

1. осуществление контроля за посещением столовой обучающихся;
2. предоставление информации о количестве питающихся детей в столовую школы;
3. санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, соблюдение требований СанПиН;
4. обеспечение качества питания обучающихся;
5. соблюдения порядка (графика) питания;
6. дежурство в столовой;
7. выполнение иных функций по усмотрению директора школы.

2.9. Комплексное горячее питание обучающихся организуется в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню рационов горячего питания для обучающихся МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. .

2.10. Питание должно обеспечивать организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В целях преодоления дефицита основных пищевых веществ, в том числе фтора и йода, рекомендуется потребление пищевых продуктов, обогащённых витаминами, микроэлементами. При составлении меню рекомендуется, по возможности, учитывать как территориальные особенности питания, так и набор продуктов в соответствии с сезоном.

2.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия до приёма её детьми. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Директор

МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. ежедневно утверждает меню.

2.12. В полномочия директора МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. по организации питания обучающихся входит:

1. контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
2. контроль за соблюдением требований СанПиН;
3. обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работников пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
4. обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря;
5. заключение договора с поставщиками на поставку продуктов питания;
6. заключение договоров о полной материальной ответственности;
7. контроль за качеством питания обучающихся;
8. организация охвата обучающихся горячим питанием;
9. утверждение порядка (графика) питания;
10. ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;
11. утверждение положения о школьной столовой, контроль за его соблюдением;
12. выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания обучающихся, в пределах своей компетенции.

2.13. Обучающиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного за организацию питания и классных руководителей.

2.14. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списка и табеля учёта посещаемости.

3. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к настоящим МР) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к настоящим МР).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

4. Обязанности классных руководителей по организации питания обучающихся

4.1. Классные руководители соблюдают график посещения обучающимися столовой.

4.2. Классные руководители проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ здорового питания.

4.3. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списка и табеля посещаемости.

5. Заключительные положения

5.1. Координацию работы по организации питания в школе осуществляет директор МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н.

5.2. Настоящее положение является обязательным к исполнению всеми ответственными лицами за питание обучающихся в школе.

5.3. Классные руководители, обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей обучающихся или их законных представителей.

5.4. Директор МОБУ СОШ №27 г. Сочи им. Раевского Н.Н. несёт ответственность, предусмотренную действующим законодательством, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в

возглавляемом муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении в соответствии с настоящим Положением.