

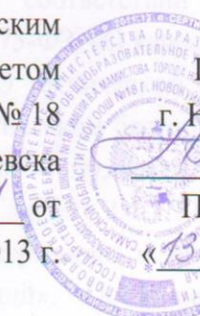
СОГЛАСОВАНО

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДАЮ

Управляющим советом
ГБОУ ООШ № 18
г. Новокуйбышевска,
протокол № 8 от
12.09.2013

педагогическим
советом
ГБОУ ООШ № 18
г. Новокуйбышевска
Протокол № 1 от
«13» 09 2013 г.



Директор
ГБОУ ООШ № 18
г. Новокуйбышевска
А.Р. Исмаилова
Приказ № 154 -од
«13» 09 2013 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школе № 18 имени В. А. Мамистова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и студентов государственного бюджетного областного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 18 имени В. А. Мамистова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее - СП ГБОУ), разработанный с целью создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников СП ГБОУ.

1.2. Основные задачи организации питания детей в СП ГБОУ заключаются в следующем:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, напитков и приготовленных блюд;
- обеспечение организации здорового и безопасного питания.

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школе № 18 имени В.А. Мамистова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация).

1.2. Организация горячего питания обучающихся в образовательной является частью методики здоровьесбережения школьников. Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 N 276);
- Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.;
- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 №206-ВС;
- Постановления Главы г.о. Новокуйбышевск «Об утверждении максимальных размеров на завтраки и комплексные обеды для обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Новокуйбышевск»;
- договор № 239/18 по организации питания обучающихся, заключенного 27 декабря 2011г. с НМУП «Фабрика школьного питания»;
- Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений.

1.4. Услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в столовой образовательной организации.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляет НМУП «Фабрика школьного питания» на основе договора (далее - ФШП).

В столовой образовательной организации предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал) обучающихся, а также помещения для хранения и приготовления пищи.

На основании гигиенических требований к условиям обучения в столовой образовательной организации для обучающихся организовано двух разовое горячее питание (завтрак и обед).

1.6. Режим работы столовой устанавливается самостоятельно администрацией образовательной организации и утверждается директором образовательной организации.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) образовательная организация обязана своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления деятельности столовой.

1.7. Образовательная организация вправе самостоятельно устанавливать в месте оказания услуг (столовой) правила поведения для обучающихся, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

1.8. Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах (далее именуются - нормативные документы) обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

II. Цели и задачи организации горячего питания

2.1. Цель организации горячего питания – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся, в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся, и работников образовательной организации являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся и работников образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- обеспечение льготным и платным питанием обучающихся и работников образовательной организации;
- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;

2.5. График работы столовой:

Организация горячего питания - с 09.40 до 15.00 час.

2.7. Количество посадочных мест – 120.

III. Организация горячего питания

3.1. Организация горячего питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляется ФШП в столовой образовательной организации.

Хозяйственные взаимоотношения между ФШП и образовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Исполнитель обеспечивает столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, установленного оборудования.

3.2. Горячее питание получают все участники образовательного процесса.

3.3. В летнее время горячее питание получают обучающиеся, посещающие лагерь дневного пребывания « Улыбка » в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.4. Исполнитель предоставляет завтраки, обеды .

3.5. Время получения обучающимися и работниками образовательной организации горячего питания зависит от распорядка работы образовательной организации, режима, утвержденного директором образовательной организации.

3.6. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется заведующим производством, на основании 10 – дневного примерного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

Калькуляция меню производится бухгалтером ФШП – калькулятором в соответствии со Сборником рецептов.

3.7. Питание организуется по классам в соответствии режимом работы столовой, утвержденным директором образовательной организации. Классные руководители сопровождают обучающихся и контролируют прием ими пищи.

3.8. Ежедневный учет обучающихся получающих питание, ведет ответственный за организацию питания в образовательной организации, назначенный приказом директора образовательной организации.

3.9. В дни отсутствия обучающегося в образовательной организации по уважительной причине (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание для него не осуществляется.

Перерасчет платы за питание производится только в случаях предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до непосещения образовательной организации. Передача информации о предполагаемом отсутствии обучающегося может осуществляться через секретаря руководителя по телефону.

Постановка на питание производится в порядке предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до планируемого ё приказом директора образовательной организации.

3.11. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать от ФШП, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой в бракеражный журнал.

3.12. Медицинская сестра, администрация и педагогические работники образовательной организации несут ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режима и качество питания обучающихся.

3.13. В компетенцию директора образовательной организации по организации работы столовой и пищеблока входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль над состоянием производственной базы пищеблока, столовой;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- ответственность за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
- заключение договора с ФШП.

IV. Требования к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательной организации

4.1.10-дневное примерное меню образовательной организации подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

4.2. При организации горячего питания обучающихся следует руководствоваться следующими нормативными документами:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное»;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.

4.3.К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

4.4. Контроль над соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на ФШП.

4.5. Персонал ФШП обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

4.6. В пищеблоке образовательной организации категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодzieżу булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном месте.

V. Обязанности ФШП

5.1. Транспортировка продуктов питания осуществляется ФШП на собственном специализированном транспорте, имеющем санитарный паспорт, за счет собственных средств.

5.2. Комплектование соответствующими кадрами с опытом работы в обеспечении обучающихся рациональным сбалансированным питанием, знающего основы организации и технологию питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании.

5.3. Обеспечение работниками ФШП чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.

5.4. Внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания.

VI. Плата за питание.

6.1 Питание обучающихся в столовой организуется за счет средств долевого финансирования, состоящего из:

6.1.1. средств областного бюджета, субсидия, выплачиваемая родителям (законным представителям), на которых распространяется действие Закона Самарской области от 15.07.2008 г. №90-ГД «О внесении изменений в Закон Самарской области «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» или средств местного бюджета, субсидия, выделяемая на основании

Постановления Главы городского округа Новокуйбышевск на каждого обучающегося, получающего горячее питание в виде завтрака или обеда;

6.1.2. средств родителей.

6.2 Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание.

6.3 Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за завтраки и обеды устанавливается местным органом самоуправления и отражается в нормативно-правовых документах.

6.4. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся законодательством.

6.5. Директор образовательной организации назначает ответственного за питание с определением его функциональных обязанностей.

6.7. Ответственный за питание ведет учет количества фактически полученного обучающимися питания (завтраков и обедов). Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую.

VII. Мероприятия по улучшению организации горячего питания

7.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение доступности школьного питания.

7.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.