

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК школы №8

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы №8 г.Орска
И.Н. Пахомова

« ____ » _____ 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания учащихся МОАУ «Средняя
общеобразовательная школа №8 г.Орска им. А.К. Коровкина»

I. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение регламентируется законом Российской Федерации от 06.10.2003г №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в российской федерации»; Законом Российской Федерации от 10.07.1992г №3266-1 «Об образовании»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Постановлением правительства Российской Федерации от 19 марта 2001 №196 «Об утверждении типового положения «Об общеобразовательном учреждении» и иными нормативными актами.

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающихся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска», определяет отношения между органами администрации города Орска, организациями общественного питания, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях города.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, 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.

II. Организационные принципы питания.

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение учащихся питанием за счет средств родителей, а также за счет:

- Субсидий на дотирование питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений в соответствии с Постановлением Правительства Оренбургской области от 28 декабря 2007 г. № 469-п «О порядке предоставления в 2008 – 2010 годах финансовой помощи из областного бюджета в виде субсидии бюджетам муниципальных районов и городских округов на дотирование питания учащихся муниципальных образовательных учреждений»;
- Компенсационные выплаты из муниципального бюджета на основании Закона оренбургской области № 1664/271-Ш-ОЗ от 23.12.2004 года «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных,

муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования».

- При отсутствии денежных средств родителей (законных представителей) питание учащихся осуществляется за счет субсидий и компенсационных выплат.

2.2. Организация питания в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8 г.Орска» может осуществляться на договорной основе с ИП Ковалевым И.Н.

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации города и ИП Ковалевым И.Н.

3.1. Управление образования администрации города осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

3.2. Финансовое управление администрации города обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок на компенсационные выплаты за питание учащихся.

3.3. Управление здравоохранения администрации города обеспечивает контроль за медицинским персоналом, обслуживающим общеобразовательные учреждения, по вопросам:

- Проведение осмотра работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья», в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Контроль качества поступающей продукции, соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- Проведение оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- Проведение витаминизации блюд. Регистрация в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;
- Ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.4. Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.5. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется индивидуальным предпринимателем Ковалевым И.Н., обеспечивающим питание в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска».

3.6. Основными условиями при заключении договора на оказание услуг по организации питания в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» являются:

- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- Минимальный размер торговой надбавки, устанавливаемой организацией общественного питания;

- Организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет собственных средств организаций, предпринимателей оказывающих услуги по организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении;
- Организация горячего питания (завтрак и обед) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня;
- Широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- Наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договоров с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- Готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- Профессиональное образование и опыт работы (в течение последних трех лет) в обеспечении учащихся рациональным сбалансированным питанием;
- Наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- Обеспечение за счет средств ИП Ковалева И.Н. чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- Организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- Внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;
- Степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение общешкольного родительского комитета).

IV. Организация питания.

4.1. В МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания общеобразовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаяющие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

- Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;
- Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания;
- Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;
- Предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- Разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

4.1.1. В МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» в соответствии с Законом РФ «Об образовании» должны быть созданы необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников и работников ОУ.

4.2. В МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- За посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- За санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.3. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» возможно при наличии:

- Положения о школьной столовой как структурном подразделении ОУ;
- Заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с ТОУ Роспотребнадзора.

4.4. В компетенцию директора МОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Орска» по организации питания учащихся в школьной столовой входит:

- Согласование меню;
- Строгий контроль за целевым использованием бюджетных средств, предназначенных на питание, организациями, предпринимателями, осуществляющими организацию питания;
- Организация щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения;
- Привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания учащихся;
- Организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- Ежемесячный анализ деятельности школьной столовой по обеспечению учащихся горячим питанием;
- Организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации школьного питания.