

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 15 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (ГБОУ ООШ № 15 г. Новокуйбышевска)

446206, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Дзержинского, 23а
тел., факс (8846) 4-77-26, 5-51-61

Принято на общем
собрании работников
Протокол №1
от 30.08.2018

Утверждено
приказом директора
Приказ № 224/1-од
от 31.08.2018 г.
Директор ГБОУ ООШ № 15
г. Новокуйбышевска
_____ А.Н. Осипов

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания

2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся (воспитанников дошкольных групп, учащихся школы) и бесплатного и льготного питания отдельных категорий учащихся в ГБОУ ООШ №15 г. Новокуйбышевска (далее Учреждение).

1.2. Учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии с п. 15 ст. 28 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ. Организация питания обучающихся в Учреждении осуществляется самостоятельно или Учреждение вправе по договору передать организацию питания сторонней организации общественного питания (индивидуальному предпринимателю). При организации питания учащихся между Учреждением и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается Договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

1.3. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Цели и задачи

2.1. Укрепление здоровья детей и подростков.

2.2. Повышение доступности и качества питания.

2.3. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей.

2.4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

2.5. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

3. Организация питания

3.1. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными СанПиН.

3.2. Учреждение организует питание воспитанников и учащихся ежедневно при пяти дневной учебной неделе в течение всего учебного дня.

3.3. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников и учащихся:

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем. В случае организации питания предприятием общественного питания или индивидуальным предпринимателем оснащение оборудованием и инвентарем осуществляется за счет предприятия общественного питания.

- разработан и утвержден порядок питания: режим работы столовой, буфета, время перемены для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.

3.4. В Учреждении предусматривается возможность организованного питания:

- пятиразовое для обучающихся на дошкольном уровне;
- двухразовое на уровне начального и основного общего образования;
- бесплатного и льготного питания для отдельных категорий обучающихся;
- дополнительного (промежуточного): реализация (свободная продажа) в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ готовых блюд, готовых к употреблению пищевых продуктов и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте.

3.5. Бесплатное питание - питание воспитанников и учащихся за счет дотируемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) в пределах выделяемых Учредителем средств.

3.6. В случае организации питания предприятием общественного питания или индивидуальным предпринимателем, они поставляют в столовую Учреждения продовольственное сырьё и пищевые

продукты, соответствующие требованиям нормативно-технической документации и с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

3.8. Питание обучающихся осуществляется на основании цикличного меню, утвержденного директором Учреждения. При составлении его рекомендуется пользоваться примерным меню, разработанным на основании методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия.

3.9. В соответствии с цикличным меню составляется и утверждается директором Учреждения еженедельное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами.

3.10. Питание в Учреждении осуществляется строго по заявкам. Питание для группы (класса) организуется на численность обучающихся, заявляемую воспитателем (классным руководителем). В заявке указывается количество присутствующих воспитанников (учащихся) на текущий день. При составлении заявки воспитатель (классный руководитель) также учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.11. Размер родительской платы за питание детей в дошкольных группах и ГПД подлежит перерасчету в случае пропуска ребёнком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам при условии уведомления Учреждения (классного руководителя) не позднее, чем за один день. Бухгалтерия Учреждения учитывает количество пропущенных дней текущего месяца, с последующим перерасчетом оплаты питания родителями (законными представителями) этих обучающихся.

3.12. Ежедневно в местах приема пищи вывешивается меню на текущий день.

3.13. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями, воспитателями проводит работу по организации горячего питания среди обучающихся.

3.14. В Учреждении ежегодно устанавливается приказом директора режим предоставления питания учащимся.

3.15. Отпуск питания осуществляется по группам (классам) согласно графику.

3.16. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.

3.17. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

3.18. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд запрещена, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня.

4.Участники процесса по организации питания обучающихся

4.1. Участниками процесса по организации питания обучающихся являются: директор Учреждения, ответственные за организацию питания в Учреждении, заведующая структурного подразделения, воспитатели, классные руководители, сторонняя организации общественного питания (индивидуальный предприниматель), зав. Производством и персонал столовой, медицинские работники и родители (законные представители) обучающихся.

4.2. Ответственность за организацию питания возлагается на Учреждение в лице директора. Директор обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

- осуществляет организацию питания воспитанников и учащихся;
- утверждает график питания обучающихся;
- утверждает меню;
- обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели;
- назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль организации питания в Учреждении;
- издаёт приказ о режиме питания в Учреждении в соответствии с СанПиН;
- утверждает списочный состав обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания в соответствии с установленными решением Учредителем категориями на каждый год;
- информирует родителей (законных представителей) о количестве выделенных средств из бюджета на организацию бесплатного питания детей;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Управляющего совета;
- заключает от имени Учреждения договоры с родителями (законными представителями) воспитанников дошкольных групп и учащихся, посещающих ГПД, в которых прописываются сроки, размер и форма оплаты питания;
- заключает от имени Учреждения договоры на поставку продуктов питания, а также по согласованию с Учредителем договор на организацию питания с юридическими и (или) физическими лицами, имеющими право на эти виды деятельности согласно законодательству РФ.

4.3. В Учреждении приказом директора назначаются ответственные за питание на дошкольном, начальном и основном уровне образования которые:

- формируют для утверждения сводные списки обучающихся для предоставления питания и для расчёта средств на питание;
- координируют и контролируют деятельность воспитателей, классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в Учреждение;
- координируют и контролируют организацию питания, обеспечивают учет фактической посещаемости воспитанников и учащихся, в том числе получающими льготное питание за счет бюджетных средств, столовой, охват всех обучающихся питанием, учета количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- координирует и контролирует организацию питания обучающихся;
- контролируют совместно с медицинским работником санитарное состояние пищеблока и обеденного зала;
- координируют работу в Учреждении по формированию культуры питания и осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.4. Воспитатели, классные руководители:

- ежедневно представляют в пищеблок заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся;
- осуществляют мониторинг организации питания обучающихся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся.
- вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, совещания при директоре Учреждения предложения по улучшению питания.

4.5. Права и обязанности зав. производства и персонала пищеблока регламентированы в должностных инструкциях.

4.6. Медицинский работник осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

4.7. Родители (законные представители) обучающихся:

- уведомляют воспитателя (классного руководителя) о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- обеспечивают по договору своевременную и полную оплату питания своих детей: воспитанников и учащихся;
- осуществляют общественный контроль за организацией питания в Учреждении;

вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, родительских собраний предложения по улучшению питания.

