



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа №6 с углубленным изучением отдельных предметов
им. М.В. Ломоносова» городского округа Самара

Принято 30.11.2020
Советом школы
(протокол № 60)
Председатель
 Н.В. Адякина



Утверждено 30.11.2020 г.
Приказ № 471 - од
Директор МБОУ Школа № 6
 С.А. Кручинина

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

1. Общие положения.

1.1. Организация питания учащихся МБОУ Школе №6 г. о. Самара являются частью учебно-воспитательного процесса (Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации»).

1.2. Организация питания в МБОУ Школе №6 г. о. Самара возлагается учредителем на педагога-организатора питания учащихся, который руководствуется в своей работе должностной инструкцией и приказом директор по Школе.

1.3. Рацион питания учащихся в МБОУ Школе №6 г. о. Самара и технология приготовления пищи должны соответствовать требованиям методических рекомендаций «Питание детей в образовательных учреждениях», утверждённых Министерством здравоохранения от 14.06.1984 г. № 11-14/22-б и Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в дальнейшем именуемый ФЗ от 12.03.1999 г.), а также введёнными с 27.10.2020 г. новыми правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2. Организация питания.

2.1. Школа обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание в соответствии с возрастом обучающихся и временем пребывания в ОО, утверждённое Постановлением Совета Министерства СССР от 12.04.1984 г. № 317, методическими рекомендациями Министерства здравоохранения СССР, института питания АМН СССР, согласованными с Министерством просвещения СССР и утверждёнными Минздравом СССР от 14.06.1984 г., а также введёнными с 27.10.2020 г. новыми правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.2. Продукты питания с разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора на их использование в образовательных учреждениях, поставляет организация, имеющая лицензию на данный вид деятельности и выигравшая тендер на организацию питания в МБОУ Школе №6 г. о. Самара, организованный Учредителем.

2.3. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям ребёнка определённого школьного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия (ФЗ ст. 15 № 1).

2.4. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырьё при реализации детям школьного возраста должны соответствовать действующим санитарным правилам.

2.5. Питание детей в образовательных учреждениях осуществляется в соответствии с примерным 12-дневным меню, с учётом пищевой ценности отдельных блюд, утверждёнными Роспотребнадзором.

2.6. Правильная организация питания детей в образовательных учреждениях предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом для каждого ребёнка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ОО с питанием в домашних условиях;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- индивидуальный подход к каждому ребёнку, учёт состояния его здоровья, периода адаптации и наличия (отсутствия) хронических заболеваний;
- обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока.

2.7. Режимом питания учащихся в МБОУ Школе № 6 г.о. Самара предусмотрено:

2.7.1. 3-хразовое питание (завтрак, обед, полдник);

- для учащихся, посещающих группу продлённого дня,
- одноразовое питание (завтраки) – для остальных учащихся,
- двухразовое питание (завтраки, обеды) – для обучающихся по их желанию.

2.7.2. организация горячего питания в субботу для обучающихся, пребывающих в ОО более 4-х часов.

2.7.3. Все учащиеся школы имеют также возможность приобретать буфетную продукцию, предлагаемую организацией, выигравшей тендер на организацию питания учащихся школы.

2.8. Горячее питание предоставляется ребёнку после заключения трёхстороннего соглашения (договора) между:

- родителем обучающегося (или его законным представителем), именуемый «Заказчик» - с одной стороны,
- муниципальным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школы № 6, в лице директора Кручининой С. А., действующего на основании Устава, именуемое «Организатор» - со второй стороны,
- комбината школьного питания, в лице директора, действующего на основании Устава, именуемое «Исполнитель» с третьей стороны.

2.9. В договоре Исполнитель обязуется оказывать услуги по питанию Заказчика, Организатор обязуется произвести комплекс мероприятий по организации питания, направленных на создание условий и обеспечение физиологически полноценным здоровым питанием всех обучающихся (воспитанников) образовательной организации, в помещениях (столовой, производственных цехах), представленных Исполнителю, и принять услуги от Исполнителя, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги Исполнителю.

3. Контроль за организацией питания.

3.1. Общий контроль за правильной организацией питания детей осуществляется директором школы, медицинскими работниками, бракеражной комиссией, педагогом – организатором питания, председателем родительского комитета школы.

3.2. Согласно своим функциональным обязанностям несут ответственность:

3.2.1. Педагог-организатор, классные руководители – за правильную организацию питания детей;

3.2.2. Бухгалтер школы – за правильное использование ассигнований на питание;

3.2.3. Фельдшер школы контролирует постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню, ежедневно проверяет санитарное состояние столовой, закладку продуктов, проводит профилактический осмотр работников столовой. В соответствии с типовым Положением об образовательном учреждении фельдшер и врач школы осуществляют контроль за:

- качеством доставляемых в учреждение продуктов;
- организацией их правильного хранения;
- соблюдением сроков реализации;
- качеством приготовления пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- общей постановкой работы на пищеблоке.

4. Организация питания сотрудников.

4.1. Сотрудники ОО имеют право на получение питания в школьной столовой (обеда, завтраки, буфетная продукция);

4.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

4.3. Сотрудники оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.

4.4. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заместителя директора ОО.

5. Финансирование питания.

5.1. Финансирование питания в ОУ осуществляется на основе государственных и местных нормативов финансирования, определяемых в расчёте на одного обучающегося воспитанника (закон РФ «Об образовании № ст. 41);

5.2. В соответствии с Типовым положением об ОО источниками формирования финансовых средств учреждения являются:

- бюджетные

- внебюджетные средства.

5.3. Привлечение учреждением дополнительных средств не влечёт за собой снижения нормативов и абсолютных размеров его финансирования из бюджета учредителя на организацию питания.

5.4. Оплата за питание производится за счёт

- родительских средств ежемесячно согласно квитанции оплаты учащегося не позднее 10-ого числа текущего месяца; Заказчик может произвести предварительную оплату за несколько месяцев, указав период, за который вносит плату;

- бюджетного финансирования.

5.5. Бесплатное питание предоставляется:

- детям из социально незащищённых семей;
- детям-сиротам;
- детям, находящимся в трудной жизненной ситуации;
- учащимся начальной школы (1 – 4 классы);
- другим категориям обучающихся на основании действующих Постановлений Учредителя на текущий год.

5.6. Бесплатное питание предоставляется на основании заявлений родителей и необходимых документов, в соответствии с порядком предоставления бесплатного питания обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений г. о. Самара.

Приложение к Положению «Об организации питания»:

1. Образец приказа о создании бракеражной комиссии на текущий учебный год.

2. График работы столовой, режим работы буфета.

3. образец трёхстороннего договора по организации питания учащихся.

4. График дежурства педагогов в столовой.