

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 6 имени Героя Советского Союза А.В.Новикова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска)

ПРИНЯТО решением
Педагогического совета
Протокол № 1
"30" августа 2017 г.



Положение об организации горячего питания обучающихся в ГБОУ ООШ №6.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в ГБОУ ООШ №6 г. Новокуйбышевска Самарской области (далее – образовательная организация).

1.2. Горячее питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся и воспитанников 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 20.02.2002 г.;
- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 №206-ВС;
- Договором с НМУП «Фабрика школьного питания» от 27.12.2011 г. № 236/15

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 для хранения и приготовления пищи.

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

1.5. 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.

1.6. 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).

1.7. 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.

1.8. Исполнитель должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

1.9. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

2. Цели и задачи организации горячего питания

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

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

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- реализация готовой продукции;
- реализация буфетной продукции.

3. 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 «Зелёная планета» в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.4. Исполнитель предоставляет завтраки, обеды, буфетную продукцию.

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 рецептур.

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 классного 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 посещения образовательной организации. В остальных случаях ответственность за не произведение перерасчета платы за питание лежит на родителях (законных представителях) обучающегося, воспитанника.

3.10. Приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии и приказом директора образовательной организации.

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

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

4. 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. В питании обучающихся, воспитанников образовательной организации запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячение);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек);
- сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности;
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а так же для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичница –глазунья; пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестный порошок в качестверыхлителей теста.

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

4.4. Контроль за 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, желательнодезинфицирующим;
- 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 санодержатели булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте;

- прием пищи разрешаются в специально отведенном месте.

5. 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, воспитанников 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.

6. Плата за питание.

6.1 Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

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

6.3 Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание на расчетный счет ФШП.

6.4 Питание обучающихся льготных категорий (опекаемые, многодетные, инвалиды, малообеспеченные) в школьной столовой организуется за счет средств долевого финансирования, состоящего из:

- средств муниципального бюджета, субсидия, выделяемая на основании Постановления Главы городского округа Новокуйбышевск на каждого обучающегося, получающего горячее питание в виде завтрака или обеда, или завтрака и обеда;
- средств родителей.

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

6.6. Ответственный за питание ведет учет количества фактически полученного обучающимися питания (завтраков и обедов).

6.7. Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую.

7. 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.

7.3. Установление в практике организации питания обеспечения молоком обучающихся первой ступени обучения.