

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа №36 III-IV видов»
456780, г. Озерск Челябинской области, ул. Бажова, 28**

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель медицинской деятельности
МБОУ СКОШ № 36 III-IV видов

Я.П. Багаева

«02» сентября 2016 г.

Приложение №21

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ СКОШ № 36 III-IV видов

От 02.09.2016 № 130\1

**Положение
об организации питания обучающихся
в МБОУ СКОШ №36 III-IV видов**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СКОШ №36 III-IV видов (далее школа) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом МБОУ СКОШ №36 III-IV видов, Программой производственного контроля организации питания обучающихся МБОУ СКОШ №36 III-IV видов и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается руководителем медицинской деятельности школы и утверждается приказом директора школы.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в школе 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания ;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания ;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, обеденный зал), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- справка (заявка) на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
- журнал учета рабочего времени сотрудников пищеблока;
- журнал учета результатов медицинских осмотров работников пищеблока;
- журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
- журнал аварийных ситуаций на пищеблоке;
- журнал контроля аптечки пищеблока;
- журнал сырой продукции;

- санитарные паспорта на транспорт, осуществляющий перевозку продуктов;
- журнал накопительной ведомости;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню ;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации бесплатного двухразового горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение двухразовым горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, с учетом системы ХАССП – безопасности продуктов питания и снижение рисков.

3.6. Принципы ХАССП составляют основу для грамотной разработки и внедрения управленческих систем контроля качества над производством продуктов, подразумевают выполнение следующих мероприятий:

- Выявление и тщательный анализ всех вредных факторов, которые могут стать причиной выпуска небезопасных товаров;
- Поиск наиболее уязвимых мест в цепочке продвижения продукта, так называемых ККТ (критических контрольных точек);
- Определение граничных допустимых пределов изменения состояния контролируемого объекта в ККТ;
- Разработка системы мониторинга процессов в контрольных точках;
- Планирование мероприятий, направленных на корректировку процесса в ККТ;
- Разработка необходимого документооборота.
- Создание структуры анализа и проверки процессов в критических точках контроля.

- Ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания в школе.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 .

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся школы, поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляется организацией- поставщиком услуг по договору, заключенному с

администрацией школы в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.11. Работники сторонней организации-поставщика услуг по организации питания должны иметь предварительный (при поступлении на работу) или периодический медицинский осмотр, плановую гигиеническую аттестацию в установленном порядке, личную медицинскую книжку установленного образца.

3.12. Организация-поставщик по договору организации питания несет ответственность за специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов (аутсоринговые услуги).

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.14. Ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием являются директор школы, заместитель директора АХР, руководитель медицинской деятельности школы, старшая медицинская сестра, фельдшер .

3.15. Ответственный за организацию питания в школе осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями (законными представителями) по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, соответствия меню;
- своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- совместно с заместителем директора АХР принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима обеденного зала и всего пищеблока школы.

3.16. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:

- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания обучающимся;
- контролирует вопрос охвата обучающимися класса организованным горячим питанием;
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса, лично сопровождает и осуществляет контроль за рассадкой обучающихся за столами.

4. Порядок организации питания обучающихся

- 4.1.** Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.2.** Питание обучающихся осуществляется в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.3.** Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы на учебный год.
- 4.4.** Ответственный дежурный администратор по школе контролирует сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, порядок и содействуют работникам обслуживающей организации в сфере питания.
- 4.5.** Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.6.** Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Контроль организации горячего питания

- 5.1.** Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2.** Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в школе осуществляется Управлением образования администрации Озерского городского округа.
- 5.3.** Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляет бракеражная комиссия.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей)

- 6.1.** Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в буфете школы;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты классов.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя, администрацию школы об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- решать вопросы, связанные с диетпитанием (особым режимом питания) обучающихся, обусловленным имеющимся заболеванием через директора школы, руководителя медицинской деятельности;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания в условиях образовательной организации и дома.

7. Организация информационно-просветительской работы по вопросам организации питания

7.1. Медперсонал школы организует постоянную информационно-просветительскую работу по вопросам организации питания школьников в рамках внеурочных мероприятий: уроков Здоровья, классных часов, бесед, лекций, связанных с вопросами правильного питания школьника, режима питания, вопросами диетпитания в подростковом возрасте.

7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, особенностях режима питания современного школьника, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Администрация школы организует систематическую работу с родителями (законными представителями) с выходом на родительские собрания, освещающая роль питания в формировании здоровья современного школьника, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного сбалансированного питания в домашних условиях.

8. Заключительные положения

8.1. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, главный бухгалтер, заместитель директора АХР с учетом действующего законодательства.

8.2. Ответственность работников школы за нарушения данного положения наступает в соответствии с трудовым законодательством.

8.3. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения директором школы и действует неопределенный срок.

8.4. Изменения и дополнения к Положению вносятся приказом директора школы.