

Локальный акт МБОУ «ООШ с. Лубяное-Первое»

Локальный акт МБОУ «ООШ с. Лубяное-Первое»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Лубяное-Первое
Чернянского района Белгородской области»

«Рассмотрено»
на заседании педагогического
совета №1
МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»
«22» августа 2016 г.

«Утверждаю»
Директор школы _____
с. Лубяное-Первое
Приказ № 98
от «24» августа 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации рационального питания детей и подростков

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в МБОУ «ООШ с. Лубяное-Первое» (далее Школа), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания,

предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятые решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

- методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

- постановления правительства Белгородской области от 27 февраля 2006 года № 41-пп «О расходовании и учете субвенций областного фонда компенсаций на социальную поддержку многодетных семей»;

- постановления правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»;

- постановления правительства области от 7 апреля 2006 года № 81-пп «Об областной целевой программе «Школьное молоко» и распространяется на общеобразовательные учреждения Белгородской

области;

– постановления Правительства области от 30.01.2013 года № 528-пп «Государственная программа «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания обучающихся

2.1. Для обучающихся организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.2. Интервалы между приемами пищи обучающихся школы составляют не менее 2-х часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом Школы. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.3. При организации питания в учреждении руководствуются:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях".

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

- Рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи буфетной продукции, согласованными с органами Роспотребнадзора по Белгородской области (письмо управления образования и науки области от 03.11.2006 N 05-3529).

– санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования".

2.4. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

2.5. В образовательном учреждении предусматривается централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организуется в следующей форме: вода, расфасованная в емкости.

2.6. Свободный доступ обучающихся к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

2.7. Бутилированная вода, поставляемая в Школу, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.8. Учреждение организует питание согласно цикличному двухнедельному меню разработанных на основе настоящего Положения, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу" и ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу".

2.9. Цикличное двухнедельное меню согласовано с органами Роспотребнадзора.

Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов".

- Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.11. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет предприятие, имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания. Цены на поставляемую продукцию не должны значительно превышать предельно рекомендованную.

2.12. Прием продуктов осуществляет повар, который заносит в специальные журналы бракеража сырой продукции количество полученного сырья, сроки его реализации, №№ качественных удостоверений.

2.13. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещении ях столовой, организывает в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

2.14. Отпуск питания организуется по классам. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей. Завтраки выдаются бесплатно, обеды детей не льготной категории оплачиваются родителями. Сбор денег оформляется квитанциями.

2.15. Ответственность за организацию питания в учреждении возлагается на его руководителя.

2.16. Классные руководители или учителя общеобразовательного учреждения сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.17. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы учреждения. Завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по общеобразовательному учреждению, утвержденным руководителем. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

2.18. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, которую приказом назначает директор школы. Родительский комитет, Управляющий совет могут принимать участие в контроле за организацией питания в Школе по согласованию с руководством Школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.19. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

2.20. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий, походов рекомендуется включать пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

2.21. В случае отсутствия в школе школьников, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, по уважительной причине (болезнь, участие в конкурсах, соревнованиях) по заявлению родителей (законных представителей) или по решению руководства школы учащимся выдается набор продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов.

2.22. В целях обеспечения системы организации питания в школе предусмотрено обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.23. В школе проводится мониторинг организации школьного питания, в ходе которого анализируется состояние питания обучающихся по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся;
- б) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) обеспеченность учащихся школы горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) изучение общественного мнения об организации питания в школе;
- д) пропаганда здорового питания в школе;
- е) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- ж) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в школе.

3. Порядок организации питания, предоставляемого на платной и бесплатной основе

3.1. Питание в школе осуществляется на платной и бесплатной основе.

3.2. Горячие завтраки для всех учащихся – бесплатные.

3.3. Питание на платной основе (обеда) предоставляются всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

3.4. Размер родительской платы за питание (обеда) устанавливается на общешкольном родительском собрании и утверждается приказом директора по школе.

3.5. Классный руководитель:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;
- занимается начислением родительской платы за истекший месяц;
- производит сбор денежных средств и передает их организатору школьного питания;
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания обучающимся согласно заявке.

3.6. На бесплатной основе питание в учреждении предоставляется детям из многодетных семей (при наличии документа установленного образца о статусе семьи).

3.7. Сумма средств для питания обучающихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных Чернянскому району в форме субвенций.

3.8. В случае отсутствия в общеобразовательном учреждении учащихся из многодетных семей по болезни или другим причинам по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации образовательного учреждения им выдаются продукты питания на сумму с учетом количества пропущенных дней. С целью обеспечения безопасности

питания обучающихся наборы продуктов включают пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления.

3.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной и платной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, классными руководителями ведется табель посещаемости столовой.

4. Реализация школьной программы «Школьный мед»

Программа «Школьный мед» включает в себя:

- работу по популяризации меда, формирование спроса на программу со стороны детей и родителей;
- 100% охват обучающихся потребляющих мед;
- учет и отслеживание количества обучающихся потребляющих мед;
- наличие материалов по контролю за реализацией программы;
- наличие графика выдачи меда.

5. Реализация школьной программы «Школьное молоко»

Программа «Школьное молоко» включает в себя:

- работу по популяризации молока, формирование спроса на программу со стороны детей и родителей;
- 100% охват обучающихся потребляющих молоко в Школе;
- ежедневный учет и отслеживание количества обучающихся потребляющих молоко;
- наличие материалов по контролю за реализацией программы;
- наличие графика приема молока

6. Реализация школьной программы «Школьное яблоко»

Программа «Школьное яблоко» включает в себя:

- работу по популяризации данного ценного продукта, формирование спроса на программу со стороны детей и родителей;
- 100% охват обучающихся потребляющих яблоки в Школе;
- учет и отслеживание количества обучающихся потребляющих данный продукт;
- наличие материалов по контролю за реализацией программы;
- наличие графика выдачи яблок.

7. Контроль за организацией школьного питания

Администрация школы осуществляет плановый контроль за организацией питания учащихся в образовательном учреждении.

Персональную ответственность за организацию питания учащихся несут

лица, назначенные приказом директора школы (повар, ответственный по питанию).

Органы общественного самоуправления (родительский комитет, управляющий Совет) вправе контролировать организацию питания обучающихся.

8. Порядок финансирования

8.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы.

8.2. Учет и отчетность использования родительских средств за питание осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования и науки администрации Чернянского района.

8.3. При выполнении программы самообеспечения необходимо использовать возможность удешевления питания учащихся за счет продукции, полученной с учебно-опытного участка.

Примечание. Срок действия данного Положения: до внесения изменений