
Министерство образования и науки Самарской области
Поволжское управление
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос.Самарский
муниципального района Волжский Самарской области
(ГБОУ ООШ пос.Самарский)

443529, Россия, Самарская область, Волжский район, пос.Самарский, ул.Молодёжная, д.6
тел.. 8(846)9988168, E-mail: samarsky_sch_vlg@samara.edu.ru

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете

Протокол № 1 от « 28» августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ ООШ пос.Самарский

№ 126-од от « 28 » августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом

Протокол № 1 от «28 » августа 2020 г.

Положение об организации горячего питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школе пос.Самарский муниципального района Волжский Самарской области (далее - образовательная организация).

1.2. Организация горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школе пос.Самарский муниципального района Волжский Самарской области является частью методики здоровьесбережения школьников.

Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся 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 20.02.02 г.;

- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 № 206-ВС;

- Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений.

1.4. Тезаурус:

- потребитель - обучающийся, использующий услуги общественного питания исключительно для личных нужд;

- исполнитель - организация, оказывающая потребителю услуги общественного питания.

1.5. Услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в обеденном зале образовательной организации.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию.

В образовательной организации предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал).

На основании гигиенических требований к условиям обучения в помещении для приема пищи организовано разовое горячее питание (обед).

1.6. Режим работы обеденного зала 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 обеденного зала.

1.7. Образовательная организация вправе самостоятельно устанавливать в месте оказания услуг (помещение для приема пищи) правила поведения для обучающихся, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

1.8. 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.

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

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

II. Цели и задачи организации горячего питания

2.1. Цель организации горячего питания - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся.

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

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- обеспечение платным питанием обучающихся и работников образовательной организации;

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:

- приготовление обедов.

2.5. **График приема пищи:**

Организация горячего питания : завтрак - с 9.40 до 10.00 час,

начальные классы (обед) с 10.20 до 10.40 час.

основная школа (обед) – с 11.20 до 11.40 час.

2.6. Количество посадочных мест - 36.

III. Организация горячего питания

3.1. Горячее питание получают все участники образовательного процесса.

3.2. Исполнитель предоставляет обеды.

3.3. Время получения обучающимися образовательной организации горячего питания зависит от распорядка работы образовательной организации, режима, утвержденного директором образовательной организации.

3.4. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется медсестрой, на основании 10 -дневного примерного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

Калькуляция меню производится бухгалтером в соответствии со Сборником рецептур.

3.5. Питание организуется по классам в соответствии режимом работы столовой, утвержденным директором образовательной организации. Классные руководители сопровождают обучающихся и контролируют прием ими пищи.

3.6. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания в образовательной организации, назначенный приказом директора образовательной организации.

3.7. Приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее обучающимися, а также ведение бракеражного журнала.

В состав бракеражной комиссии могут входить представители педагогической общественности, администрации, Управляющего совета, медицинских работников.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора образовательной организации.

3.8. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой в бракеражный журнал.

3.9. Медицинская сестра, администрация и педагогические работники образовательной организации несут ответственность за соблюдение санитарно - гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся.

3.10. 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.

3.11. Приготовление пищи осуществляется в пищеблоке здания СП «Детский сад «Мечта» (ул.Степная, д.1).

3.12. Доставка готовых блюд осуществляется кухонным рабочим школы, в пищевых термосах

IV. Требования к организации горячего питания обучающихся, в общеобразовательной организации

4.1. При организации горячего питания обучающихся следует руководствоваться следующими нормативными документами: Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08

- методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.

4.2. В питании обучающихся 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.
- крошки, 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 и медицинскую сестру общеобразовательной организации.

4.5. Персонал 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, желательно дезинфицирующим;
 - 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 обеденном зале образовательной организации категорически запрещается:
- при раздаче блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

V. Плата за питание.

5.1. Питание обучающихся в столовой организуется за счет средств родителей

5.2. Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание, используя безналичную форму оплаты на договорной основе.

5.3. Стоимость питания на один день устанавливается в соответствии с калькуляцией 10-дневного меню приказом директора школы на основании решения общешкольного родительского собрания.

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

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

5.6. Ответственный за питание ведет учет количества фактически заказанного обучающимися питания (обедов). Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется медицинской сестре.

VI. Мероприятия по улучшению организации горячего питания

6.1. 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.

6.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

6.3. Использование новых форм обслуживания в столовой через ее переоснащение.