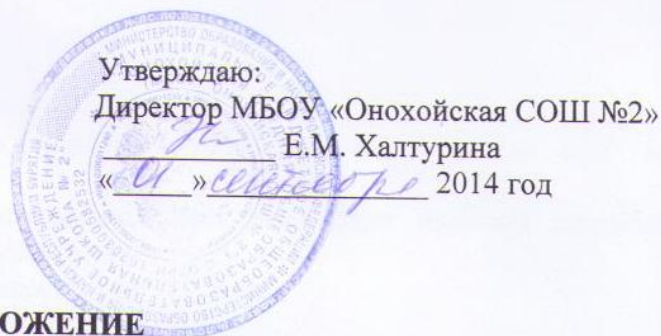


Согласовано:
Председатель Управляющего совета
МБОУ «Онохойская СОШ №2»
И.С. Бронникова
« 01 » сентября 2014 год



Утверждаю:
Директор МБОУ «Онохойская СОШ №2»
Е.М. Халтурина
« 01 » сентября 2014 год

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся МБОУ «Онохойская СОШ №2»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом мнения органов ученического самоуправления, Управляющего совета школы.

1.2. Настоящим Положением определяются процедуры и порядок организации питания учащихся школы.

1.3. При организации питания обучающихся администрация школы руководствуется следующими нормативно-правовыми актами РФ:

- Федеральный Закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в ред. т 02.07.2013 г.) «О защите прав потребителей»

- Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007);

- ГОСТ Р 762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий;

- ГОСТ Р 50764-2009 . Услуги общественного питания. Общие требования;

- ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях;

- ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

- ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 475-ст от 1 января 2009 г;

- ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения;

- СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- Сан ПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания;

- СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне-профессионального образования.

2. Организация питания учащихся

2.1. Организация питания учащихся осуществляется подрядчиком – поставщиком услуг общественного питания в соответствии с 1 января 2014 года в соответствии с Федеральным

Законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (в ред. от 02.07.2013г) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. Права, обязанности и ответственность сторон (школы и поставщика услуг общественного питания) определяются соответствующим договором.

3. Порядок предоставления питания учащимся

3.1. Питание учащихся может осуществляться организованно по заявкам от классов, либо через раздаточную (самостоятельно).

3.2. Организованное питание может предоставляться бесплатно (при наличии оснований, предусмотренных законом), либо за родительскую плату.

3.3. Бесплатное питание учащихся осуществляется за счет:

- 1) средств субвенций регионального бюджета.
- 2) средств муниципального бюджета.

3.4. Общий список учащихся, имеющих льготу на бесплатное питание, утверждается приказом директора школы.

3.5. В соответствии с утвержденными списками ответственным за бесплатное питание ежемесячно корректируются таблицы на предоставление бесплатного питания по установленной форме.

3.6. Классные руководители ежедневно осуществляют заполнение таблиц на бесплатное питание. Таблицы на бесплатное питание должны быть сданы ответственному за бесплатное питание не позднее 1 числа месяца, следующего за месяцем, в котором осуществлялось предоставление бесплатного питания учащимся.

3.7. Питание обучающихся за родительскую плату осуществляется на основании поданных заявок.

3.8. Расчет за предоставленное питание за родительскую плату осуществляется путем наличного расчета через классного руководителя.

3.9. Сведения о количестве детей, питающихся организованно, ежедневно анализируются шеф-поваром школьной столовой на основании заявок установленного образца, поданных классными руководителями.

3.10. Организованное питание учащихся осуществляется во время отведенных перемен в соответствии с графиком.

3.11. Организованное питание учащихся осуществляется в присутствии и под контролем классного руководителя (иного работника школы, на которого приказом директора возложены обязанности по поддержанию порядка и организации дежурства в столовой).

3.12. Ответственный за бесплатное питание обеспечивает своевременную сдачу отчета в УО АМО «Заиграевский район» до 10 числа месяца, следующего за отчетным, по питанию учащихся, получающих льготу по бесплатному питанию.

3.13. Ответственный за бесплатное питание осуществляет хранение документации по организации питания.

4. Перечень документов для организации питания обучающихся

4.1. При организации питания учащихся образовательной организацией ведутся следующие отчетные документы:

- Заявки на организованное питание учащихся (по классам);
- Таблицы бесплатного питания учащихся (по классам);
- Сводные реестры бесплатного питания;
- Отчеты установленной формы.

5. Порядок ведения документации по питанию учащихся

5.1. Классными руководителями осуществляется ежедневное заполнение таблицы на бесплатное питание. При предоставлении питания соответствующая графа остается пустой. При отсутствии учащихся в соответствующей графе ставится «н», в дополнительном списке ставится «+». Если день является выходным или праздничным, в соответствующей графе ставится буква «в».

5.2. Классными руководителями осуществляется ежедневная подача заявок на организованное питание учащихся. В заявке указывается класс, дата, количество учащихся на завтрак и на обед, питающихся за родительскую плату. На каждой заявке ставится подпись классного руководителя и шеф - повара.

5.3. Ответственным за бесплатное питание учащихся заполняются реестры по установленной форме и отчет для УО АМО «Заиграевский район».

6. Контроль над организацией питания учащихся

6.1. Контроль над организацией питания учащихся осуществляет бракеражная комиссия.

6.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы.

6.3. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, представитель школы.

6.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над качеством готовой кулинарной продукции путем снятия проб.

6.5. Медицинский работник осуществляет контроль состояния здоровья работников пищеблока, органолептический контроль поступающей продукции, контроль температурного режима холодильного оборудования с записью в соответствующих журналах.

7. Перечень документов контроля над организацией питания учащихся

- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал здоровья;
- График санитарной уборки помещений

8. Порядок ведения документации по контролю над организацией питания учащихся

8.1. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов заполняется медицинским работником образовательной организации при поступлении продукции. В журнале указываются дата поступления продуктов, наименование, количество, номер документа, удостоверение качества, органолептическая оценка поступившего сырья, конечный срок реализации, дата фактической реализации (по мере реализации).

8.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполняется представителями бракеражной комиссии. В журнале указываются дата и время приготовления продукции, время снятия бракеража, наименование кулинарного изделия, результаты органолептической оценки степени готовности кулинарного изделия и качества продукции, разрешение к реализации блюда.

8.3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования заполняется медицинским работником школы на начало и на конец рабочего дня.

8.4. Журнал здоровья заполняется медицинским работником школы по результатам визуального осмотра и опроса сотрудников пищеблока. По результатам проставляется допуск к работе.

8.5. Журнал исправности оборудования заполняется представителем поставщика услуг общественного питания и медицинским работником школы при обнаружении неисправности технологического оборудования.

8.6. График санитарной уборки помещений составляется шеф-поваром в соответствии с существующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.