

**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 40 г. Орск»**

Рассмотрено советом родительской
общественности
протокол № 1
от « 30 » 08 2018 г.



Утверждаю:
Директор МОАУ «Школа № 40
г. Орск»

Ю.Н. Подпорина.

Приказ № 383 от « 30 » 08 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания учащихся
МОАУ «Основная школа № 40 г. Орск»**

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение обучающихся в школе питанием за счет средств из родительской и государственной казны.

субсидии на питание обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций в соответствии с Постановлением Правительства Оренбургской области от 28 октября 2007 г. № 459-п «О порядке предоставления в 2008-2010 годах финансовой помощи областного бюджета в виде субсидий бюджетам муниципальных районов и городских округов на реализацию питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях».

финансирование питания из областного бюджета на территории Оренбургской области № 664/2011-01 от 23.12.2011 г. № 43 по поручению губернатора области на питание обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, реализующих начальное профессиональное и среднее профессиональное образование.

При отсутствии денежных средств родители (законные представители) питания обучающихся осуществляют за счет собственных средств.

2.2. Организация питания в муниципальной общеобразовательной организации может осуществляться одним из следующих способов:

на договорной основе с организацией общественного питания (кафе, столовой, предприятием общественного питания и т.д.);

создание общеобразовательной организации, являющегося структурного подразделения, имеющего право, предоставленное в штатное расписание организации, для организации питания обучающихся.

2.3. В случае организации питания обучающихся образовательных организаций, находящихся на территории муниципального района, при этом в штатное расписание организации включается штатная единица для организации питания обучающихся.

1. Общие положения

1.1 Настоящие положение регламентируется Законом Российской Федерации от 06.10.2003г №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г №273 - ФЗ; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в образовательных организациях» и Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 марта 2001г № 196», уставом школы и иными нормативными актами.

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающихся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательной деятельности.

1.3. Действие настоящего Положения определяет отношения между органами администрации города Орска, образовательными организациями, организациями общественного питания, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе.

1.4. Основными задачами организации питания обучающихся в школе являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение обучающихся питанием за счёт средств их родителей, а также за счёт субсидий на дотирование питания обучающихся муниципальных образовательных организаций.

2.2. Дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся муниципальным общеобразовательным организациям предоставляется в виде субсидии на иные цели в соответствии с абзацем вторым пункта 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации в порядке, установленном постановлением администрации г. Орска от 28 июня 2012 г. № 3940 «Об утверждении Порядка определения и условий предоставления субсидий на иные цели муниципальным бюджетным и автономным учреждениям города Орска».

2.3. Муниципальная общеобразовательная организация осуществляет расходование полученных субсидий на иные цели на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в порядке, установленном постановлением администрации г. Орска от 28 июня 2012 г. № 3940 «Об утверждении Порядка определения и условий предоставления субсидий на иные цели муниципальным бюджетным и автономным учреждениям города Орска».

2.4. Разница между фактической стоимостью питания и размером дополнительного финансового обеспечения мероприятий по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях оплачивается родителем (законным представителем) обучающегося самостоятельно.

3. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации, организаций общественного питания и образовательных организациях

3.1. Управление образования администрации города осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальных образовательных организациях.

3.2. Финансовое управление администрации города обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок на компенсационные выплаты за питание обучающихся.

3.3. Управление здравоохранения администрации города обеспечивает контроль за медицинским персоналом, обслуживающей образовательной организацией, по вопросам:

- проведение осмотра работников общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья», в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль качества поступающей продукции, соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- проведения оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;

- проведение витаминизации блюд. Регистрация в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;

- ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.4. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.5. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации.

3.6. Основными условиями при заключении договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательной организации являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиями санитарных правил и норм;

- минимальный размер торговой надбавки, устанавливаемой организацией общественного питания;

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовые образовательные организации за счет собственных средств организаций, предпринимателей оказывающих услуги по организации питания в муниципальном образовательной организации;

- организация горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08;

- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции в т. ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- наличие автотранспорта имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- профессиональное образование и опыт работы (в течении последних трех лет) в обеспечении учащихся рациональным сбалансированным питанием;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик, взаимодействие с организациями, занимающимися разработкой качественного питания;
- степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение общешкольного родительского комитета).

IV. Организация питания в муниципальной автономной образовательной организации

4.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания, образовательные организации должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;
- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;
- системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;
- санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;
- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

4.2. В образовательной организации в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» должны быть созданы необходимые условия для работы подразделений

организаций общественного питания, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, работников образовательной организации.

4.3. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получавшими питание за счет бюджетных средств. Учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения школы возможно при наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении образовательной организации;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.4.5.2409-08;
- примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с ТОУ Роспотребнадзора.

4.5. В компетенцию руководителя образовательной организации по организации питания обучающиеся в школьной столовой входит:

- согласование меню;
- строгий контроль за целевым использованием бюджетных средств, предназначенных на питание, организациями, предпринимателями, осуществляющими организацию питания.
- организация щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения;
- привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания обучающихся;
- организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- заключение договоров на оказание услуг по организации питания в образовательной организации, на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности столовой школы по обеспечению обучающихся горячим питанием;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания в школе.