

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 с. Бакалы муниципального района Бакалинский район Республики Башкортостан

ПРИНЯТО
На заседании Совета школы
Протокол № 2 от 15.01.14.



Положение о порядке предоставления бесплатного питания учащимся

Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся из многолетних и малообеспеченных детей в Муниципальном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 1 с. Бакалы.

1. Общее положение.

1.1 Согласно приложению к Постановлению Правительства РБ от 9 июня 2006 года №155 «О совершенствовании в Республике Башкортостан организации питания детей, подростков и молодежи в образовательных, детских оздоровительно-воспитательных и лечебно-профилактических учреждениях, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», а также уровнем цен, установленным Территориальным органом Федеральной службы государственной статистики по РБ по состоянию на 1 сентября текущего года, санитарными нормами и правилами СанПиН 2.4.2.2821-10, в целях социальной защиты в школе организуется горячее питание учащихся. Настоящее положение определяет основные организационные принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов. Данный документ устанавливает требования к организации питания учащихся школы и содержит требования к санитарно-техническому обеспечению, размещению объектов.

1.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение и профилактика среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности;
- профилактика питьевого режима;
- улучшение условий труда персонала пищеблока.

1.3. Право на бесплатное питание учащегося предоставляется на весь учебный период обучения в школе (но не дольше чем до исполнения им 18 лет), проживающего в многодетной и малообеспеченной семье, средний доход которых не превышает величины прожиточного минимума, установленного в РБ.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором школы.

2. Основные организационные принципы питания учащихся.

2.1 Организация питания учащихся из многодетных малообеспеченных семей осуществляется в школьной столовой

Учащиеся обучаются в трех корпусах школы. Для питания учащихся в школе имеется пищеблок, обеденный зал. Время пользования обеденным залом для каждого класса устанавливается в начале учебного года и корректируется в зависимости от расписания уроков, категорий питающихся и количества обучающихся. График питания учащихся утверждается директором школы и вывешивается в уголке повара в столовой и на информационном стенде.

2.2 Для учащихся организовано горячее питание (обед), распределенное на две перемены: 10:10 – 10:25; 11:10 – 11:25.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурным учащимся по графику, утвержденному директором школы, с 5 по 11 класс. Дежурные учащиеся накрывают столы: ставят тарелки, ложки, хлеб, напитки по списку на класс за закрепленными радами, следят за порядком в обеденном зале.

2.3. Классные руководители сопровождают учащихся для питания в столовую по графику, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи, обеспечивают порядок во время приема пищи, осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью и учитывают количество питающихся в журнале учета, находящегося у старшего повара в столовой., личной подписью, дают заявку на питание на следующий день не позднее 9:00 утра, организуют просветительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правилах и этике приёма пищи.

2.4. Для повседневного контроля за организацией питания учащихся, бракеража пищи директором школы назначается ответственные – заместитель по воспитательной работе, заместитель директора по АХР, медсестра, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.. Приказом директора в начале учебного года создается бракеражная комиссия из числа работников школы, которая осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления пищи, следит за своевременным обеспечением и хранением продуктов питания, за своевременным техническим обслуживанием оборудования пищеблока, решает возникающие проблемы. Результаты проверок заносятся в журнал административных проверок, находящийся в столовой.

2.5. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием разработан рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов на определенный отрезок времени. На основании сформированного рациона питания разработано 24-х дневное меню горячих школьных обедов, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд, масса выхода готового блюда, указана энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объеме блюд и названия кулинарных изделий.

Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на неделю. исходя из которого составляется меню-требование на каждый день накануне, в котором содержатся количественные данные о рецептуре блюд с соблюдением требований санитарных правил по массе порций, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и утверждается директором школы не позднее 9:00 утра. Кладовщик выдает продукты по меню-требованию старшему повара накануне.

2.6. Обеспечение пищевыми продуктами и продовольственным сырьем осуществляется кладовщиком при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться до окончания использования продукции.

Сведения о пищевых продуктах и режим хранения ведутся в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

2.7. К обеспечению продуктами питания и сырьем для детей из многодетных и малообеспеченных в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3 . Финансирование и учет.

3.1 Предоставление бесплатного питания учащимся производится в учебные дни фактического посещения учебного заведения. Размер стоимости питания учащегося на один учебный день определяется при обязательном соблюдении норм питания, использовании в рационе продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, согласно приложению к Постановлению Правительства РБ.

Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного питания учащимся, осуществляется за счет средств бюджета РБ и в пределах лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на указанные цели:

Министерством образования РБ;

Органами самоуправления образованием администрации муниципальных районов РБ.

3.2. Один из родителей (законных представителей) из многодетных семей для получения бесплатного питания ежегодно предоставляет в администрацию школы по месту обучения ребенка следующие документы:

- заявление о предоставлении бесплатного питания учащемуся из многодетной семьи;
- копию паспорта одного из родителей;
- свидетельство о рождении каждого ребенка;
- справку о составе семьи;
- справку о обучении детей в других учебных заведениях, если их возраст не более 23 лет;
- справку из управления труда и социальной защиты населения Минтруда и соцзащиты населения РБ по району, о том , что семья является малоимущей.

В школе на каждого заявителя формируется дело, в которое подшиваются предоставленные документы, хранятся весь период обучения учащегося и не мене 3-х лет после его окончания.

Ответственность за за сбор документов несет классный руководитель и социальный педагог.

4. Взаимодействие и документация.

4.1. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащимися горячим питанием и назначает ответственных лиц, которые направляют свою работу на реализацию профилактических мероприятий направленных на охрану здоровья учащихся.

4.2. Для учащихся школы, родителей (законных представителей) организовывать лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, направленные на формирование навыков и культуры здорового питания. Этике приема пищи , профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.3. В обеденном зале размещен уголок потребителя, где находится вся информация о режиме работы столовой , книга жалоб и предложений.

4.5. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- 6) Табель по учету питающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.