

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Дзуарикау**

Рассмотрено:

На заседании педагогического Совета
Протокол № 6 от 23.05. 2018 г.

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ с.Дзуарикау
_____ Газданова Р.К.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45,
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и обеспечения питания обучающихся в МБОУ СОШ с Дзуарикау, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

2. Цели и задачи

- 2.1. Укрепление здоровья детей.
- 2.2. Повышение доступности и качества питания.
- 2.3. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
- 2.4. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения в соответствии с требованиями современных технологий.
- 2.5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- 2.6. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

3. Организация питания в образовательном учреждении

- 3.1. Ответственность за организацию питания возлагается на образовательное учреждение в лице директора.
- 3.2. Директор образовательного учреждения обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

- 3.2.1. Осуществляет организацию питания школьников в столовой образовательного учреждения;
- 3.2.2. Обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели;
- 3.2.3. Назначает ответственных работников, из числа сотрудников, осуществляющих контроль за организацией питания в образовательном учреждении;
- 3.2.4. Издаёт приказ о режиме питания в образовательном учреждении в соответствии с СанПиН;
- 3.2.5. Информировать родителей на классных, общешкольных собраниях об организации питания детей.
- 3.3. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-8 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период 10 дней, утвержденного директором образовательного учреждения.
- 3.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами.
- 3.6. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.
- 3.7. Предприятие общественного питания поставляет в столовые образовательных учреждений продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

- 5.1. Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор образовательного учреждения, ответственный за организацию питания в образовательном учреждении, назначенный приказом директора образовательного учреждения, классные руководители, родители (законные представители) учащихся.
- 5.2. **Директор образовательного учреждения:**
- 5.2.1. Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и РСО - Алании, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения;

5.2.2. Назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;

5.2.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Совета школы.

5.3. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

5.3.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательном учреждении;

5.3.2. Формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

5.3.3. Предоставляет списки обучающихся для расчёта средств на питание обучающихся в бухгалтерию;

5.3.4. Обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся 1 – 4 классов питанием;

5.3.5. Формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;

5.3.6. Координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;

5.3.7. Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

5.3.8. Вносит предложения по улучшению организации питания.

5.4. Классные руководители образовательного учреждения:

5.4.1. Ежедневно представляют в столовую образовательного учреждения заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся;

5.4.3. Осуществляют мониторинг организации питания;

5.4.4. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;

5.4.5. Вносят на обсуждение на заседаниях Совета школы, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

5.5.1. Уведомляют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

6. Контроль за организацией школьного питания

6.1. Контроль за организацией питания учащихся образовательного учреждения осуществляют:

6.1.1. Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Алагирскому району

6.1.2. Представители Совета школы и родительского комитета школы.

6.2. Контроль за качеством готовой продукции на уровне образовательного

учреждения осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регламентируется Положением о бракеражной комиссии, утвержденным директором образовательного учреждения.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Дзуарикау**

Рассмотрено:

На заседании педагогического Совета
Протокол № 6 от 23.05. 2018 г.

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ с.Дзуарикау
_____ Газданова Р.К.

Положение

**об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся**

1. Общие положения

Настоящее положение регулирует деятельность общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Общественная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом школы, санитарно-гигиеническими правилами и нормами, нормативными документами по организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

2. Цель: контроль за организацией и качеством питания учащихся

3. Организация деятельности общественной комиссии

Состав комиссии ежегодно утверждается приказом директора школы

2.2. Председатель комиссии назначается директором школы

2.3. В состав комиссии входят зам.директора, ответственный за организацию питания, председатель профсоюзного комитета, пед.работники, представители родительской общественности.

3. Функции общественной комиссии

- разрабатывает план мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся;
- проверяет санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, обеденного зала;
- осуществляет ежемесячный контроль за качеством поступающей продукции, их соответствие калькуляции;
- осуществляет контроль за своевременностью прохождения медосмотров работниками столовой;
- проверяет сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильных камерах;

- проверяет соответствие поданных заявок на питание количеству обучающихся;

4. Результаты проверок, проводимых санитарной комиссией, оформляются документально (протоколы) рассматриваются на совещаниях при директоре и на общешкольных родительских собраниях.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Дзуарикау**

Рассмотрено:
На заседании педагогического Совета
Протокол № 6 от 23.05. 2018 г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ с.Дзуарикау
_____ Газданова Р.К.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы, комиссией по питанию, родительской общественностью

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается решением Совета школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

- ☐ зам. директора школы;
- ☐ медицинская сестра;
- ☐ член(ы) профсоюзного комитета.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия:

- ☐ осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ☐ проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- ☐ следит за правильностью составления меню-раскладок;
- ☐ контролирует организацию работы пищеблока;

- ☐ осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- ☐ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ☐ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ☐ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ☐ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- ☐ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-ти бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений, замечаний, выявленных комиссией.

Утверждено
Директор МБОУ СОШ
с.Дзуарикау

_____ **Р.К.Газданова**

Алгоритм «Организация контроля за питанием в ОУ»

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медработник	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
2	Качество приготовления пищи	Медработник	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медработник	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
4	Оптимальный температурного режима в холодильниках	Медработник (повар)	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурного режима»	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медработник Повар	При поступлении продуктов	Ежедневно	Акты
6	Закладка продуктов в котел	Медработник	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Повар	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Медработник	Постоянно	Оперативный контроль,	Наблюдение
		Повар	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медработник	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции»	
9	Санитарное состояние пищеблока	Медработник	Ежедневно	«Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока	Наблюдение
10	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медработник	Ежедневно	«Журнал здоровья»	Осмотр, запись в журналах
			1 раз в квартал	мед.осмотры Санитарные книжки	Анализ документов.
12	Соблюдение графика режима питания	Медработник,	Ежедневно	Соблюдение графика	Оперативный контроль
13	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в ОУ	Медработник,	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
14	Нормативно-правовая база по организации питания	Директор	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка документации, приказы, памятки и т.д.

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Повар, медработник, Завхоз	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
18	Заявка продуктов питания	Повар	По мере необходимости	Бланки заказа	Анализ
19	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Классные руководители	По циклограмме		Наблюдение, анализ результатов
21	Правила мытья посуды и инвентаря	Медработник	1 раз в неделю		Наблюдение, опрос