

Согласовано  
Председатель ПК  
\_\_\_\_\_ С.А.Корниенко

«Утверждаю»  
Директор МБОУ СОШ №28  
\_\_\_\_\_ С.А.Шуберт

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### ***об организации питания учащихся и педагогических работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 28 муниципального образования Красноармейский район***

Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся и педагогических работников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №28

#### **I. Организация питания учащихся**

В МБОУ СОШ №28 предусмотрено помещение для питания обучающихся столовая, а так же для хранения и приготовления пищи - пищеблок.

В МБОУ СОШ №28 организуется бесплатное горячее питание учащихся с 1 по 4 класс 5 дней в неделю.

с 5 по 11 класс 5 дней в неделю из расчета родительская доплата. Учащиеся из многодетных семей с 5-11 классы питаются бесплатно. Питание учащихся с использованием компенсационных выплат из бюджета, организовано только в учебное время: 5-11 классы с понедельника по пятницу(каникулярное время, выходные, праздничные дни не учитываются).

В дни отсутствия учащегося в школе (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание не предусматривается, компенсация не выплачивается. По согласованию с Управляющим советом школы родительская доплата может повышаться в зависимости от цен на продукты питания. Родители вносят оплату за питание ежемесячно фиксированной суммой посредством безналичного расчета на счет школы.

Директор школы назначает приказом ответственного по организации питания учащихся из числа своих заместителей с установлением ему доплаты к заработной плате в зависимости от качества и объема выполняемой работы из стимулирующей части ФОТ.

В обязанности ответственного по организации питания входит:

- предоставление отчетов в УО (мониторинг организации питания, мониторинг удешевления питания);

- контроль за поданными в столовую заявками от классных руководителей по фактическому количеству учащихся ( 1 раз в месяц) выборочно.
- ежемесячный контроль (до 5 числа каждого месяца) табеля посещаемости учащихся с обязательной отметкой.
- сдача табеля посещаемости учителей (ежемесячно)
- организация работы совета по питанию.
- размер родительской дотации устанавливается по решению Управляющего совета школы с учетом анализа фактически сложившейся обстановки по школе и рекомендаций Роспотребнадзора..
- для контроля за качеством организации горячего питания приказом директора утверждается комиссия общественного контроля из числа родителей и работников школы и бракеражная комиссия.

## **II. Требования к организации питания учащихся в школе. Требования к организации питания учащихся, утвержденные Сан ПиН 2.42.1178-02.**

Для всех учащихся МБОУ СОШ № 28 организовано одноразовое горячее питание (завтрак). Учащиеся с ОВЗ получают завтраки и обеды.

Организация и рацион питания учащихся школы подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

При организации питания школьников следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
- методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах;
- О случая появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди учащихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора.
- в питании учащихся общеобразовательных учреждений 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, окрошки, 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 качестве рыхлителей теста.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а так же прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника школы.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания 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, желательнее 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.

В пищеблоках школ категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

### **III. Организация питания педагогических работников**

В МБОУ СОШ № 28 организуется питание педагогических работников (учителей) за счет компенсационных выплат и районного и краевого бюджетов возможна доплата из личных средств учителей. Список лиц имеющих право на предоставление бесплатного питания утверждается руководителем учреждения.

Питание организуется ежедневно по желанию работника в учебное время (выходные и праздничные дни, каникулярное время не учитывается), в дни фактического пребывания на рабочем месте. В отсутствие педработника на рабочем месте (по болезни, отпуске, в связи с командировкой и т.п.) питание не предоставляется, компенсация не выплачивается.

В соответствии с письмом министерства РФ по налогам и сборам от 19.03.2004г. №33-0-14/225 «О применении контрольно –кассовой техники» доплата может осуществляться педагогическими работниками на месте при наличии в образовательном учреждении контрольно – кассовой машины либо посредством безналичных расчетов (внесения предоплаты на внебюджетный счет образовательного учреждения или на счет предприятия общественного питания) при условии выбора комплексного обеда на фиксируемую сумму.

В школе создана комиссия общественного контроля.

Продукты питания списываются согласно меню – требований.