

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

города Ульяновска «Средняя школа №76 имени Хо Ши Мина»

Рассмотрено на
Педагогическом совете
Протокол № 1
«27» августа 2021 г.

Рассмотрено на заседании Родительского комитета
Протокол № 2
«27» августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СШ № 76»
Л.Ф. Гречко
«27» августа 2021 г.
Приказ № 12-о

Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Положение разработано на основании Закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации», Постановления администрации города Ульяновска от 25.06.2013 № 2739 «Об утверждении Порядков предоставления мер социальной поддержки граждан, постоянно или преимущественно проживающих в муниципальном образовании «город Ульяновска», имеющих детей и Программы дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий граждан в муниципальном образовании «город Ульяновск» «Забота», утвержденной решением Ульяновской Городской Думы от 21.12.2012 № 223, Постановления Администрации города Ульяновска № 1093 от 16.07.2020 года, Постановления Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования"»

1.2. Положение предусматривает принцип организации питания обучающихся МБОУ города Ульяновска «Средняя школа № 76 имени Хо Ши Мина» за счет средств местного, федерального бюджета, а также за родительскую плату.

1.3. Предоставление горячего питания в МБОУ города Ульяновска «Средняя школа № 76 имени Хо Ши Мина» производится исключительно на добровольной основе в соответствии с заявлениями родителей.

1.4. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется заместителем директора по социальной работе.

1.5. Контроль за качеством питания учащихся в МБОУ города Ульяновска «Средняя школа № 76» осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная директором.

1.6. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляют органы санэпиднадзора.

1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство (интерьер), освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должны соответствовать действующим санитарным нормам и правилам.

2. Организация питания учащихся

2.1. Горячее питание предоставляется учащимся из многодетных, социально-опасных и малообеспеченных семей на основе заявлений родителей и документа, выданного комитетом социальной защиты населения г. Ульяновска, учащимся с ограниченными возможностями здоровья на основе заявлений родителей и копий заключений ПМПК, учащимся-инвалидам на основании справки об инвалидности.

2.2. Двухразовое горячее питание предоставляется учащимся, получающим начальное общее образование и имеющим право получать меры социальной поддержки, а также все учащиеся, имеющие статус ребенка с ОВЗ.

2.3. Ответственность за достоверность данных о доходах несет заявитель.

2.4. Питание учащихся, не относящихся к льготной категории, осуществляется за счет родительской платы.

2.5. Обеды бесплатные и за родительскую плату организованы для учащихся 1-11 классов после 3 – 5, 6 уроков. Образовательная организация обеспечивает необходимые условия для организации питания.

2.5. Контроль за посещением столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных завтраков и бесплатных обедов возлагается на ответственного за организацию питания, утвержденного директором школы.

2.6. Ответственный за организацию питания организует и контролирует питание учащихся согласно фактической заявки.

3. Администрация столовой

3.1. Организует обслуживание горячим питанием учащихся по цикличному меню, согласованному с Госсанэпиднадзором. Меню завтраков и обедов разрабатывается с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

3.2. Обеспечивает приготовление завтраков и обедов высокого качества, организует ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий на правах хозяйственного ведения, пользуется и распоряжается кухонным и технологическим оборудованием.

3.3. Осуществляет своевременно доставку продовольственных товаров, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

3.4. Обеспечивает соблюдение установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов, осуществляет контроль за качеством сырья, полуфабрикатов, поступающих в столовую.

3.5. Обеспечивает содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания, обеспечивает потребности столовой в наличии инвентаря, в спецодежде в соответствии с действующими нормами.

3.6. Укомплектовывает столовую квалифицированными кадрами, следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований.

3.7. Осуществляет контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур, осуществляет мероприятия, способствующие повышению качества питания и культуры обслуживания.

3.8. Обеспечивает столовую необходимой нормативно-технической документацией, книгой отзывов и предложений, журналами для записи контролирующих органов.

3.9. Администрация школы и администрация столовой несут ответственность за соблюдение или ненадлежащее соблюдение (нарушения) условий договора (контракта) по организации питания учащихся в соответствии с действующим законодательством.

3.10. Ответственность за посещаемость и своевременное снятие с питания детей, не посещающих школу, возлагается на классных руководителей.

3.11. Ответственность за своевременное оформление, приказов по горячему питанию возлагается на заместителя директора по социальной работе.