

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 152 г. Челябинска»
(МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска»)

Условия организации питания обучающихся в школе

Организация питания в МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска» осуществляется согласно Положению о порядке пользования объектами инфраструктуры МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска», в том числе лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта», которое устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления АО «Комбинат социального питания города Челябинска» стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

Основной целью и задачей при организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска» являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в обеденном зале столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям в цехах по приготовлению пищи;
- наличие пищеблока и подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

На пищеблоке постоянно находится:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 7-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и

санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного семидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками АО «Комбинат социального питания города Челябинска», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют АО «Комбинат социального питания города Челябинска», специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых АО «Комбинат социального питания города Челябинска», выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Приказом директора социальный педагог школы назначен ответственным за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств) в размере 12 рублей из средств бюджета города Челябинска на ученика нуждающегося в государственной поддержке.

Учебный год					
2014-2015		2015-2016		2016-2017	
Всего обучаю щихся	Кол-во получающих дотацию	Всего обучаю щихся	Кол-во получающих дотацию	Всего обучаю щихся	Кол-во получающих дотацию
1283 человек	1015 человек	1390 человек	1052 человек	1680 человек	1231 человек

Увеличение количества учащихся получающих дотацию на питание происходит в связи с увеличением семей нуждающихся в поддержке государства (малообеспеченные, многодетные, семьи, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации) и ежегодного увеличения количества учащихся в МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска».

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы.

Классными руководителями обеспечивается сопровождение учащихся в помещение столовой, они обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, заведующего производством и члена родительского комитета. Состав комиссии на учебный год утверждается приказом директора школы.

Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,

- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

Классные руководители ежедневно подают заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день.

Режим работы ответственного за питание

Понедельник - пятница: с 9.30. - 16.30.

Социальный педагог Давлетханова Винера Григорьевна

Телефон: 796-95-45(секретать)