

Положение
об организации питания учащихся в МБОУ
«СОШ с. Яковлевка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ с. Яковлевка» (далее – "Положение") 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 питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации"; федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения"; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 об утверждении новых санитарных 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; со ст. 2 Закона Приморского края от 23.11.2018 № 388-КЗ « Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях Приморского края»; Типовым положением об образовательном учреждении; Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «СОШ с. Яковлевка» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с директором школы и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

- 2.1.** Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2.** Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3.** Пропаганда полноценного и здорового питания.
- 2.4.** Использование средств субвенций, выделяемых на организацию питания учащихся, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.

3.2. Бесплатное питание организуется один раз в день в период учебного процесса для:

3.2.1. обучающихся по образовательным программам начального общего образования;

3.2.2. обучающихся по образовательным программам основного общего, основного среднего общего образования, а именно:

- из многодетных семей;
- из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума на душу населения, установленной Правительством Приморского края на текущий год;
- из семей, находящихся в социально-опасном положении;
- обучающихся, оставшихся без попечения родителей, за исключением детей, проходящих обучение в государственных (краевых) общеобразовательных организациях, в которых они состоят на полном государственном обеспечении;
- из числа семей, относящихся к коренным малочисленным народам Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации.

3.2.3. Бесплатное питание организуется два раза в день в период учебного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов по образовательным программам начального, основного, среднего общего образования.

3.2.4. Обучающиеся 1-4 классов и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, обучающиеся по программам начального общего образования дополнительно к бесплатному питанию обеспечиваются один раз в день в период учебного процесса бесплатным молоком объемом не менее 200 мл на 1 ребенка.

3.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием;
- наличие пищеблока, 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4 Администрация МБОУ «СОШ с. Яковлевка» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация учреждения 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.

3.6. Режим питания определяется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.7. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены на производимую в школьной столовой продукцию (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств краевых субвенций, средств местного бюджета и родительской оплаты.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по столовой обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал

бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

Ответственное лицо:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением, персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены общешкольного родительского комитета школы, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.