«Принято»
на заседании
педагогического совета
Протокол № 12 от 15.10.2021 г.

«Утверждаю»
Директор школы
_____Л.И.Барышева.
Приказ №189 от 15.10.2021 г.

Подписан: Барышева Любовь Ивановна
DN: ИНН=644500756820, СНИЛС=05473278574, E=soshberezovo@mail.ru, C=RU, S=Саратовская область, L=с.Березово, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.БЕРЕЗОВО ПУГАЧЕВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ""", G=Любовь Ивановна, SN=Барышева, CN=Барышева Любовь Ивановна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-10-18 21:23:53
Foxit Reader Версия: 9.7.1

Положение
об организации питания обучающихся

муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа с.Березово
Пугачевского района Саратовской области»

«Согласовано»
на заседании Управляющего
совета МОУ «СОШ с.Березово»
Протокол № 8
от «15»октября 2021г.

«Согласовано»
на заседании Совета
родителей
Протокол № 2
от «15»октября 2021г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации питания обучающихся МОУ «СОШ с.Березово»(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).

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 от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом МОУ«СОШ с.Березово»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г.№52-ФЗ«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.02.2020г.№32.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы, Советом родителей и утверждается (либо вводится в действие) 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.

2.1.Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ «СОШ с.Березово» являются:

- Обеспечение учащихся питанием, соответствующим 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 школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- 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:

- журнал учета скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 10-дневного меню (или12-дневногоменю),согласованных с Роспотребнадзором;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.

3.4Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями(законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от27.02.2020№32

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценности приготовляемых блюд СанПиН 2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.8. Меню утверждается директором школы. В меню указывается наименование приема пищи и калорийность. При составлении меню необходимо руководствоваться обязательными минимальными наборами продуктов и массой порций блюд для одного ребенка, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Индивидуальное меню составляется, чтобы организовать питание детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании (при наличии таких обучающихся)

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

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

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

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания(меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания 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 в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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.

3.16.Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся 1-4 классов организуется на бесплатной основе(за счет бюджетных средств)

4.2. Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком, или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте (согласно Письма Минобрнауки России от 14.01.2016г. № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям(законным представителям) детей, обучающихся на дому»)

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений о приеме пищи, их калорийности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Запрещено использование запрещенных для питания детей продуктов, утвержденных в СанПиН2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

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

4.7. Ответственный дежурный по школе 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.

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

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции,соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), завхоза школы, председателя профкома, председателя Управляющего совета. 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).

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, 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;
- Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся

учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

5.1. Питьевой режим организовывается из индивидуальных бутылок, которые каждый обучающийся приносит с собой из дома.

5.2. При обслуживании различных способов организации питьевого режима необходимо руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБУО.

6.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБУО.

6.4.Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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