

ПРИНЯТО
управляющим советом школы
Протокол от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора МБОУ
«Троицкая СОШ»
№108 от 31.01.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
(с изменениями)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Троицкая СОШ» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом обучающихся МБОУ «Троицкая СОШ».

1.2. Настоящее положение определяет порядок и условия организации питания, учащихся школы, принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся.

1.3. Основные задачи организации питания учащихся:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Сфера действия настоящего Положения

2.1. Настоящее положение регулирует отношения между участниками образовательных отношений по вопросам питания учащихся.

2.2. Школа в своей деятельности по организации питания взаимодействует с управлением образованием администрации Богградского района, Роспотребнадзором по Республике Хакасия.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Организация питания осуществляется победителем торгов на основании заключенного государственного контракта.

3.2. Победитель торгов отвечает за безопасность питания учащихся.

3.3. Финансирование расходов на организацию питания в школе может осуществляться:

- за счет средств республиканского и муниципального бюджетов;
- за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

3.4. Субсидии из республиканского и муниципального бюджетов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

3.5. Субсидии из республиканского и муниципального бюджетов предоставляются учащимся начальной школы и обучающимся с 5 по 11 класс, отнесенным к категории малообеспеченных семей для обеспечения бесплатным горячим питанием.

3.6. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с действующим федеральным законодательством.

3.7. Сведения о стоимости питания, финансирование которого осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) доводится классными руководителями до учащихся и родителей (законных представителей).

3.8. Сбор средств на питание школьников, финансирование которого осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) осуществляет классный руководитель.

4. Общие принципы организации питания учащихся

4.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям СанПиН 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 СанПиН Российской Федерации.

4.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета температуры складских помещений;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

4.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными

представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе).

4.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием.

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

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

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

4.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся заказчиком. 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.

4.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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.

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

4.10. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Ответственное лицо за организацию питания:

- готовит пакет документов по организации бесплатного питания учащихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образованием администрации Богградского района;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в централизованную бухгалтерию управления образованием администрации Богградского района;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов, соблюдением санитарных правил (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

— имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5. Порядок организации питания

5.1. 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.

5.2. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и бюджетов федерального, республиканского и местного уровней.

5.2.1. На бесплатное двухразовое горячее питание имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей с инвалидностью;

5.2.3. Бесплатное горячее питание не менее одного раза в день предоставляется обучающимся 1–4 классов.

5.2.4. Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся 5–11 классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Хакасия (горячий обед).

5.2.5. Обучающемуся, который обучается в здании школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если обучающийся по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы или в случае отказа от питания.

5.2.6. Обучающиеся, имеющие ограниченные возможности здоровья, обучающиеся на дому в соответствии с заключением государственной медицинской организации, имеют право на предоставление денежной выплаты или обеспечение сухим пайком взамен двухразового питания в дни учебных занятий.

5.2.7. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки является ежегодное предоставление в школу:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка.

5.3. При организации питания учащихся необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01), а также санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.4. Для приема пищи предусматриваются одна перемена в 10 минут для завтрака после 1 урока, две перемены по 20 минут после 3 и 4 уроков.

5.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам классного руководителя. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями ежедневно не позднее 9-00 часов.

5.6. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за организацией питания учащихся осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается директором школы.
- 6.2. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.
- 6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.
- 6.4. По результатам проверок комиссия составляет акт, директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
- 6.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, повар, ответственное лицо за питание, заместитель директора по воспитательной работе, представитель управляющего совета школы.
- 6.6. Контроль за организацией питания осуществляется родительским контролем не реже одного раза в месяц и по обращению родителей (законных представителей).

7. Права и обязанности родителей (законных представителей)

- 7.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и управляющий совет.
 - знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
 - принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания учащихся.

8. Организация информационно-просветительской работы

- 8.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий.
- 8.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно и своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 8.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.