

«Рассмотрено»

на заседании педсовета

Протокол № 5 от 08.02.2021 г

«Утверждаю»

Директор школы.

Г.А. Альмухаметова

Приказ № 16 от 08.02.2021г.



Положение

«Об организации питания обучающихся в МБОУ «Основная общеобразовательная школа №5 г.Медногорска»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение «Об организации питания обучающихся в МБОУ «Основная общеобразовательная школа №5 г.Медногорска» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся МБОУ «Основная общеобразовательная школа №5 г.Медногорска» (далее – Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы, родителями (законными представителями) и отделом образования.

1.2. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, улучшения качества питания учащихся в школе, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Муниципальной программой «Развитие системы образования г.Медногорска» на 2019-2024 годы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Школе является:

- обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение условий для организации безопасного и качественного питания учащихся, в том числе улучшение рациона школьного питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- совершенствование профессионально-кадрового состава работников школьных пищеблоков.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

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

3.3. Ведение учетной документации на пищеблоке:

«Гигиенический журнал (сотрудники)»;

- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Ведомость контроля за рационом питания»;
- копия перспективного меню, утвержденного руководителем Учреждения;
- ежедневное меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- технологические карты приготовления блюд;
- меню-требование;

- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

3.5. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.6. Питание в Школе организуется на основе перспективного меню. Меню должно утверждаться директором школы.

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

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется питающей организацией посредством заключения контракта (договора).

3.9. Директор школы является ответственным лицом за организацию и качество питания.

3.10. Приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. В ежедневном меню указывается наименование блюд, масса порции по возрастам, стоимость, номер блюда по сборнику рецептов, утверждается директором школы и вывешивается в обеденном зале.

4.2. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью от 15 до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, которые организуют соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и

технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся ежедневно в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор школы, ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы, классные руководители, родители (законные представители) учащихся, предприятие – организатор питания.

5.2. Директор школы:

5.2.1. Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Оренбургской области, г.Медногорска, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения.

5.2.2. Назначает из числа работников ответственного за организацию питания в Учреждении.

5.2.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, на педагогических советах.

5.3. Ответственный за организацию питания в Школе:

5.3.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, организаций, предоставляющих питание в Школе.

5.3.2. Формирует сводный список обучающихся для предоставления питания.

5.3.3. Предоставляет списки обучающихся для расчёта средств на питание обучающихся в бухгалтерию.

5.3.4. Обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

5.3.5. Координирует работу в Школе по формированию культуры питания.

5.3.6. Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

5.3.7. Вносит предложения по улучшению организации питания.

5.4. Классные руководители:

5.4.1. Ежедневно представляют в столовую заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся на следующий учебный день.

5.4.2. Ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания уточняют представленную накануне заявку.

5.4.3. Осуществляют мониторинг организации питания.

5.4.4. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся.

5.4.5. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

5.5.1. Уведомляют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

5.6. Предприятие – организатор питания при предоставлении услуг по организации и обеспечению питанием школьников руководствуется следующими требованиями:

5.6.1. Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

5.6.2. Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

5.6.3. Пищевые продукты должны отвечать физиологическим потребностям детского организма.

5.6.4. Обеспечение качества и безопасности продуктов питания в соответствии с законодательством.

5.6.5. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех лапах оборота.

5.6.6. Оказывать услуги питания через столовую, находящуюся в Учреждении.

5.6.7. Оказывать услуги питания согласно примерному меню, согласованному с руководством Учреждения.

5.6.8. Обеспечить строгое соблюдение Правил приемки сырья, поступающего в столовую, в которой осуществляется питание учащихся, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов и условий хранения.

5.6.9. Обеспечить безопасную эксплуатацию предоставляемых для организации питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию оборудования и содержания его в постоянной исправности.

5.6.10. Обеспечить столовую спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения; следить за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

5.6.11. Укомплектовать предприятие по питанию учащихся при Школе квалифицированными кадрами.

5.6.12. Обеспечить столовую необходимой столовой посудой, приборами и кухонным инвентарем в состоянии, пригодном для оказания услуг по питанию.

6. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Финансирование расходов на организацию питания в Школе может осуществляться за счет средств:

- федерального бюджета;
- областного бюджета;
- муниципального бюджета;
- родительской платы.

6.2. Субсидии на питание носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

6.3. Обучающиеся 1-4 классов получают бесплатное горячее питание на сумму 55,43 рубля в день за счет средств:

- федерального бюджета в размере 41,16 руб.;
- областного бюджета в размере 13,72 руб.;
- муниципального бюджета в размере 0,55 руб.;

Обучающиеся на дому горячее питание и компенсацию на питание не получают.

6.4. Обучающиеся 5-9 классов, получающие горячее питание, имеют право на частичную компенсацию на питание за счёт средств бюджета области (8 рублей в день) и муниципального бюджета (4,5 рублей в день). Оставшуюся часть стоимости питания оплачивают родители (законные представители) обучающихся. Оплата за питание обучающихся производится родителями (законными представителями) один раз в месяц.

Обучающиеся на дому горячее питание и компенсацию на питание не получают.

6.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-9 классов получают бесплатное питание на сумму 65 рублей в день за счет средств областного бюджета.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-9 классов на дому получают компенсацию в размере 65 рублей в день.

6.6. В случае не посещения обучающимся Школы без уважительной причины и при не уведомлении за один день в письменной или устной форме о предстоящем отсутствии, родительская плата за пропущенные дни не пересчитывается и взимается полностью.

6.7. В случае отсутствия обучающегося в Школе по уважительной причине (на основании предоставленных документов) производится перерасчет средств на организацию питания.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Восточного территориального отдела Роспотребнадзора и другими уполномоченными органами.

7.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств, выделяемых на питание в Учреждения, осуществляет МБУ «Центр по обслуживанию муниципальных образовательных учреждений г.Медногорска» и другие уполномоченные органы.

7.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляют директор школы, ответственный за организацию питания, совместно с медицинским работником и родительским комитетом.