

Принято на заседании педагогического
совета школы
Протокол №1 от 30.08.2022

Утверждаю
Директор школы *Е.В.Филюк*
Приказ №361-о от 21.09.2022



Положение о порядке организации горячего питания учащихся Муниципального общеобразовательного учреждения Силикатненской средней школы имени В.Г. Штыркина

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации горячего питания учащихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении Силикатненской средней школе имени В.Г. Штыркина (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания учащихся 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 частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом школы;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СанПиН 2.4.3648-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом 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 Муниципальном общеобразовательном учреждении Силикатненской средней школе имени В.Г. Штыркина 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 учащихся 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции.

3.3. 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.

3.4 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10 - дневного меню, утвержденного директором школы;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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.

3.5 Администрация школы 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.

3.6. 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.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32.

3.8. 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 приготавливаемых блюд (Приложение N 7, №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Меню утверждается директором школы

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

3.11. 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.

3.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ

3.13. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным 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.

3.14. 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",

3.15. 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.

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

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

3.18. 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 организуется на бесплатной и платной основе.

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 продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. 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.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.8. 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.

4.9. Определение контингента учащихся на бесплатное питание и в резерв осуществляется в соответствии с Порядком предоставления меры социальной поддержки малообеспеченных семей, чьи дети обучаются в Муниципальном общеобразовательном учреждении Силикатненской средней школы имени В.Г.Штыркина, в виде предоставления ежедневного горячего одноразового бесплатного питания во время образовательного процесса в муниципальном общеобразовательном учреждении.

5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Платное питание организуется для учащихся, не имеющих льгот

5.2. Стоимость платного питания учащихся устанавливается согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

5.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств.

5.4. Родители (законные представители) до 5-го числа текущего месяца производят оплату за следующий месяц. Копию оплаченной квитанции предоставляют до 05-го числа текущего месяца классному руководителю.

5.5. При данной форме предварительного заказа питания родители оплачивают первый и второй дни отсутствия своего ребенка в школе по причине болезни (либо другой причине).

5.6. Снятие с питания (а именно: перерасчет по количеству дней болезни, перевод денежных средств на следующий месяц) производится с третьего дня отсутствия ребенка.

5.7. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1 Контроль за организацией питания учащихся Школы со стороны администрации.

6.1.1 Контроль за наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективностью дезинфекционных мероприятий (ежемесячно).

- 6.1.2. Контроль наличия условий для соблюдения санитарно-противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и учащихся, санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи (ежедневно проверяется функционирование раковин, сушилок, наличие моющих и дезинфицирующих средств).
- 6.1.3. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации продуктов питания (ежедневно проверяются сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов, наличие промаркированных суточных проб).
- 6.1.4. Контроль за своевременностью и полнотой оформления необходимой документации (журналов, сопроводительных документов, медицинских книжек).
- 6.1.5. Контроль за режимом и организацией приема пищи (наличие расписания с переменами достаточной продолжительности).
- 6.1.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления готовых блюд (на все кулинарные изделия, блюда должны быть оформлены технологические карты с обязательной ссылкой на сборник рецептов. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами).
- 6.1.7. Анализ и оценка пищевых предпочтений учащихся, воспитанников опрос детей о качестве питания и услуг по организации питания (один раз в полугодие проведение анкетирования среди учащихся, родителей, педагогов)
- 6.2. Контроль за организацией питания учащихся со стороны родительской общественности
- 6.2.1. Контроль за режимом и организацией приема пищи (ежедневно оценивается время отводимое на прием пищи, качество накрытия столов).
- 6.2.2. Контроль качества готовой кулинарной продукции и блюд (ежедневное участие в работе бракеражной комиссии: выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков).
- 6.2.3. Контроль за ассортиментом пищевых продуктов (ежедневно отслеживается ассортимент буфетной продукции на наличие запрещенных для детского питания продуктов).
- 6.2.4. Контроль за подачей готовой продукции (ежедневно отслеживается температура подаваемых блюд и масса порций для учащихся разных возрастных групп: вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке).
- 6.2.5. Контроль за ведением журналов отзывов и предложений (ежемесячно проверяется регулярность записей и факт ознакомления администрации школы составленными отзывами и предложениями).

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.
- 7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.9.1 данного Положения);
 - за выполнение условий организации платного питания (п.5)