

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
протокол № 1 от 04.02.2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ «СОШ № 25»

И.В. Воронина



«февраль» 2021г.

Приказ № 16 от 04.02 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25» г. Дальнегорска

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 25» г. Дальнегорска (далее – Учреждение), разработано на основании Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Основными задачами при организации питания в Учреждении, являются:

- обеспечение школьников 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в Учреждении;
- порядок организации питания в Учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Педагогическим Советом и утверждается директором Учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания в учреждении

2.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. 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.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал (тетрадь) учета фактической посещаемости обучающихся;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- 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.

2.4. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на бесплатной, платной или льготной основе.

2.5. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в Учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. На поставку и организацию питания заключается контракт по итогам конкурса на определение поставщика. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Поставщик обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.8. Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного Исполнителем и утвержденным руководителем Учреждения.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Исполнителем по организации питания, 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора и администрацией Учреждения.

2.11. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа работников Учреждения на текущий учебный год.

2.12. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

3. Порядок организации питания в учреждении

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая в Учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.3. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания школьников:

- завтрак на 2 перемене – 1-е, 2-е классы;
- завтрак на 3 перемене – 3-е, 4-е классы;
- завтрак на 4 перемене – 5-е, 6-е, 7-е, 8-е, 9-е, 10-е, 11-е классы;
- обед – с 12.40 – 14.00.

Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается две перемены продолжительностью не менее 15 минут. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам. За каждым классом в столовой закрепляются определённые столы.

3.5. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке запрещена.

3.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (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, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения в составе медицинского работника, заведующего производством приготовления пищи (старшего повара), представителя администрации образовательного учреждения.

3.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляет старший повар в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо.

3.10. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.11. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Учреждения, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4. Порядок предоставления бесплатного и льготного питания

4.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют:

- обучающиеся 1-4 классов (завтрак);
- обучающиеся 5-11 классов из категории многодетных семей в Приморском крае (завтрак);
- обучающиеся 5-11 классов из категории семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленной в Приморском крае (завтрак);
- обучающиеся 5-11 классов из категории семей, находящихся в социально опасном положении (завтрак);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды (завтрак, обед).

4.2. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное, льготное питание, утверждаются приказом директора Учреждения.

4.3. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе по табелю учета питающихся детей.

4.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

4.5. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

4.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и табелях несут классные руководители.

5. Порядок предоставления платного питания

(за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся)

5.1. Предоставление платного питания в Учреждении производится только на добровольной основе.

5.2. Организация питания и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.3. Стоимость завтраков и обедов при организации платного питания является такой же, как для адресного (бесплатного) питания обучающихся.

6. Требования к обслуживающему персоналу

6.1. Все работники, связанные с питанием детей:

- проходят медицинский осмотр;
- соблюдают правила техники безопасности трудового распорядка и санитарно-гигиенические нормы;

- качественно готовят пищу, не допускают порчи продуктов;
- не допускают в пищеблок посторонних лиц;
- ведут всю необходимую документацию, отчитываются в указанные сроки.