


Принято на педагогическом совете
школы от «30» августа 2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 31 августа 2021 г. № 160
И.о. директора МБОУ «Водоватовская СШ»

/Е.Н.Матвеева/



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся МБОУ «Водоватовская СШ»

1. Общие положения

Положение о порядке и организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Водоватовская средняя школа» Арзамасского муниципального района (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) обучающихся.

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37),
- Постановление правительства Российской Федерации от 20.06.2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32,
- постановлением Администрации Арзамасского муниципального района Нижегородской области от 30.10.2018 № 1972 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Арзамасского муниципального района Нижегородской области»,
- Постановление администрации Арзамасского муниципального района Нижегородской области от 12.04.2019 № 597 «О внесении изменений в Положение об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Арзамасского муниципального района Нижегородской области, утвержденное постановлением администрации Арзамасского муниципального района Нижегородской области от 30.10.2018 № 1972»,
- Уставом учреждения.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом Совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы

Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Основной задачей организации горячего питания является 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.

Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1. Организационные основы горячего питания обучающихся

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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

Для организации питания обучающихся 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 Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока - СанПиН СП 2.4. 3648 - 20);
- копии примерного 12-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.

Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

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

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 12 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН СП 2.3/2.4.3590-20), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

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

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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 21.07.2005 года № 94 - ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключаются контракты.

На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.3/2.4.3590-20 .

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.

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

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. Финансовое обеспечение питания

Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-11 классов (далее - родительская плата).

Организация питания за счёт средств родительской платы.

Стоимость завтраков (обедов) по заявке общеобразовательной организации рассчитывается поставщиками услуги, определяется с учётом мнения родителей (законных представителей) и утверждается директором школы.

4. Порядок организации питания

Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание обучающихся начального звена организуется за счёт бюджетных средств.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на пищеблоке.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели для 1-2 классов, шестидневной для 3-11 классов.

Отпуск питания обучающимся организуется по классам (группам) в установленное время в соответствии с режимом занятий. В школе режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов и самообслуживания.

Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение правил осуществляется членами бракеражной комиссии.

Ответственное лицо за оборот денежных средств (завхоз):

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль за организацией питания

Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утверждённая приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.