

Рассмотрено
на заседании Совета учреждения.
Протокол от 30.10.2020г. № 4



Утверждено
Приказом директора школы
от 02.11.2020г. № 153/1

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся в школе

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано на основании Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»), Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4. 0179-20 от 18.05.2020.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок МБОУ «Сабинская ООШ», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ «Сабинская ООШ», родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников МБОУ «Сабинская ООШ», осуществляющей образовательную деятельность.

1.5. Положение об организации питания в МБОУ «Сабинская ООШ» регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

1. Основные цели и задачи организации питания в школе

- 2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка детей из малообеспеченных, детей-инвалидов.
- 2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2. Общие принципы организации питания в школе

- 3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.
- 3.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Длительность промежутков между приемами пищи обучающихся не может превышать 4 часов.
- 3.5. Горячее питание предоставляется за счет средств федерального бюджета, бюджета Республики Хакасия, бюджета Администрации Бейского района в пределах предусмотренных субсидий на реализацию мероприятий по предоставлению школьного питания в соответствующем финансовом году. Горячее питание предоставляется за счет родительской платы.
- 3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения (далее - образовательное учреждение).
- 3.7. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующие квалификационные кадры и опыт работы в обслуживании образовательных организаций.
- 3.8. Циклическое меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, с учетом примерного меню, утвержденного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
- 3.9. При разработке примерного циклического меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

3.10. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом выпечных изделий, соков, напитков, фруктов и т.д.

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

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам *СанПин 2.4.5.24.09-08*

3.13. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основе в школе осуществляет Бракеражная комиссия, действующая на основе настоящего Положения.

3.14. Организацию питания в МБОУ «Сабинская ООШ» осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа работников на текущий учебный год.

3.15. Ответственность за организацию питания в МБОУ «Сабинская ООШ» несёт директор.

3. Порядок организации питания.

4.1. В целях организации горячего питания обучающихся образовательные учреждения формируют списки обучающихся, получающих начальное общее образование на начало учебного года.

4.2 Обучающиеся образовательного учреждения, в зависимости от режима обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

4.3. Горячее питание осуществляется с учетом количества учебных дней в году.

4.4 Образовательное учреждение заключает контракты на поставку товаров для организации горячего питания обучающихся в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд в пределах, доведенных на текущий финансовый год бюджетных назначений.

4.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу.

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

4.7. Режим питания обучающихся в МБОУ «Сабинская ООШ» утверждается приказом директора школы.

4.8 Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (на 1-2 недели), запрещена.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питание, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малообеспеченных семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

4.10. Классные руководители МБОУ «Сабинская ООШ»:

- ежедневно предоставляет лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняет предоставленную ранее заявку;
- ведет ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;
- ежемесячно предоставляет лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности сбалансированного и рационального питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение предложения по улучшению питания на заседания Совета Учреждения, педагогического совета, совещаний при директоре

4.12. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4. Финансовое обеспечение расходных обязательств

5.1. Объем средств, направляемых на организацию горячего питания, определяется исходя из количества обучающихся, получающих начальное общее образование на начало учебного года.

5.2. Образовательное учреждение на начало учебного года приказом утверждает количество обучающихся.

5.3. Средняя стоимость горячего завтрака и горячего обеда на 1 обучающегося по программам начального общего образования в день рассчитывается на основании средней стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов и организации горячего питания в муниципальном образовании, с учетом примерного циклического меню завтраков и обедов обучающихся 1-4-х классов.

5. Мониторинг и контроль организации питания

6.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ «Сабинская ООШ», повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

6.2. Результатом эффективной организации горячего питания является обеспечение 100 % охвата обучающихся начальных классов бесплатным горячим здоровым питанием.

6.3. Общеобразовательное учреждение ведет изучение мнения родителей и обучающихся о качестве организации горячего питания в школе, анализ состояния здоровья школьников.

6.4. В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательной организации;

- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии цикличным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд;

- контроль за своевременным проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, переданным для организации питания по договору безвозмездной передачи имущества;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, медицинских документов на сотрудников пищеблока и столовой, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

- 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличия в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

- 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленок-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТу. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5 - 1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006;

- контроль проведения производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Состав и положение бракеражной комиссии утверждаются руководителем общеобразовательного учреждения.

6.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной (родительской) комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений и другая информация по организации питания размещаются на информационном стенде и сайте общеобразовательного учреждения.

6.7. Руководитель муниципального общеобразовательного учреждения несет ответственность за:

- организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;

- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- соблюдение режима питания во время учебной деятельности;
- ежедневное согласование меню;
- организацию дежурства в обеденном зале пищеблока;
- своевременное представление документов согласно п. 6.3, 6.4 Порядка и отчетности по расходованию бюджетных средств, предусмотренных на питание обучающихся;
- организацию работы по формированию у обучающихся навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, Совет Учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой.