



УТВЕРЖДАЮ

приказ № 99 от 25.11.2020г.

Директор МБОУ «Саранская ООШ»

Шугаёв А.В.

25 Ноября 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБОУ «Саранская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Саранская ООШ» (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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Калининградской области и муниципальных общеобразовательных организациях за счет средств областного бюджета (приложение № 1 к постановлению Правительства Калининградской области № 1002 от 25 декабря 2013 года) с последующими изменениями;
- Порядком отнесения обучающихся государственных образовательных организаций Калининградской области и муниципальных образовательных организаций к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление бесплатного питания, а также порядок предоставления и рассмотрения заявлений и ходатайств о предоставлении бесплатного питания (приложение № 2 к постановлению Правительства Калининградской области № 1002 от 25 декабря 2013 года);
- Уставом МБОУ «Саранская ООШ»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается 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 МБОУ «Саранская ООШ» (далее - Школа), 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 обучающихся 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

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

3.2. 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;

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.

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

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

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для:

- обучающихся по образовательным программам начального общего образования
- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья двух разовым питанием(завтрак и обед);
- детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и имеющих статус малоимущей семьи;
- обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации:
 - детей инвалидов;
 - детей из семей беженцев и вынужденных переселенцев;
 - детей, жизнедеятельность которых нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно, дети находящиеся в социально опасном положении(находящихся в состоянии конфликта с семьей, в неблагополучных семьях);
 - обучающихся, проживающих в малоимущих семьях;

Родители (законные представители) к заявлению по форме, согласно настоящего положения предоставляют документы, необходимые для отнесения обучающихся школы к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации в соответствии с приложением №2 к постановлению Правительства Калининградской области № 1002 от 25 декабря 2013 года. На детей из семей в социально опасном положении, а также детей, жизнедеятельность которых нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно, классные руководители в течении 3х дней со дня выявления данных обстоятельств, направляют обоснованное ходатайство на комиссию, созданную при школе в соответствии с п.4 приложения 2 упомянутого выше постановления.

По согласованию функции органа социальной защиты выполняет Отдел социальной защиты населения администрации МО Полесский муниципальный район (далее - ОСЗН).

Школа ежемесячно до 26 числа без нарастающего итога, направляет в ОСЗН список обучающихся в электронном виде. ОСЗН на основании информационной

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока -- приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.

3.4 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.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания, но не более той наценки, которая указана в Постановлении Правительства Калининградской области от 25 декабря 2013 года № 1002.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется организатором питания, который имеет свой штат поваров, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет организатор питания.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-

базы (АИС ТЖС), созданной в соответствии с подпунктом 8 пункта 2 статьи 6 Закона Калининградской области «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Калининградской области отдельными государственными полномочиями Калининградской области по социальной поддержке населения», производит сверку обучающихся в общеобразовательном учреждении на предмет наличия у семьи, в которой проживает ребенок, статуса оказавшейся в трудной жизненной ситуации. ОСЗН по результатам сверки в течении 4-х рабочих дней направляет в школу заверенный список детей.

4.2. При обращении родителей (законных представителей) указанной категории несовершеннолетних или должностных лиц органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в администрацию образовательного учреждения по вопросу отнесения обучающихся государственных образовательных организаций Калининградской области и муниципальных образовательных организаций к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление бесплатного питания предоставляются следующие документы:

- заявление в письменном виде о предоставлении бесплатного питания,
- документ, предусмотренный пунктом 4.1 настоящего Положения, подтверждающий принадлежность к одной из категорий обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации (предоставляется один раз в течение учебного года одновременно с подачей заявления).

4.3. В случае возникновения у комиссии спорных вопросов по отнесению (исключению) тех или иных обучающихся к категории, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрация школы направляет запрос в уполномоченные органы и на основании полученных разъяснений принимает решение об отнесении обучающегося к категории находящихся в трудной жизненной ситуации и включении его в списки обучающихся обеспечиваемых питанием за счет средств областного бюджета.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы с пятидневной учебной неделей.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе (представитель администрации). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с ответственным за питание осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов и отражает показатель в ежемесячном табеле.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, несет организация осуществляющая предоставление услуги питания, либо Школа (при осуществлении питания самостоятельно).

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения образования.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.