

РАССМОТРЕНО
протокол Педагогического совета
№ 1
от «22» августа 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ № 110»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 110» (далее - Организация) устанавливает порядок рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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 со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 N2273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», №131-ФЗ от 06.10.2003 «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №232 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20, постановлением Главного государственного врача санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, Постановлением администрации города Барнаула от 19.07.2018 №1234 «Об утверждении Порядка предоставления из бюджета города Барнаула компенсационных выплат на питание учащимся, нуждающимся в социальной поддержке, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула» (с изменениями), приказа №200-осн от 06.02.2023 Комитета по образованию г. Барнаула «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула», Устава школы и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Организации по вопросам питания,

принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) директором Организации.

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 Организации:

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 малообеспеченных семей;

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 Организации.

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:

заявки на питание;

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 учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

копии примерного 5-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором; ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда; книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

3.5. Администрация Организации 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 Организации 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 Организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного пятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляет ООО «Юмал».

3.10. Приказом директора Организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.11. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Организации.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОРГАНИЗАЦИИ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной (1-4 классы), платной и льготной основе (компенсационные выплаты).

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Организации осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Организации режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по Организации обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении 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.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Организации. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Организации ежедневно с заведующей столовой осуществляет сверку обучающихся, получающих компенсационные выплаты на питание.

4.9. На льготной основе питания (компенсационные выплаты) в Организации предоставляются школьникам, в т.ч. обучающимся с ОВЗ, на основании действующих локальных актов федерального, регионального, муниципального уровней.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Организации, осуществляет Комитет по образованию г. Барнаула.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет Комитет по образованию г. Барнаула.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, группа общественного контроля организации и качества питания обучающихся, представители первичной профсоюзной организации учреждения.