

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
в МБОУСОШ №10 г. Новочеркаска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУСОШ № 10 (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).

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом школы по графику, утвержденному директором (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Обслуживание питанием учащихся осуществляет специализированная организация общественного питания (организатор питания).

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных предприятием – организатором питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новочеркаска и утвержденным директором школы.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.6. Под бесплатным горячим питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся 1- 4 классов, обучающимся из многодетных и малоимущих семей, получающих питание за счет средств муниципального бюджета на основании Постановления Администрации города Новочеркаска по организации бесплатного питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях средних общеобразовательных школах города, приказа Управления образования

Администрации города Новочеркаска при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований.

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

1.8. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Методическим рекомендациям МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения"
- Уставом школы;

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

1.10. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.11. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.10. настоящего Положения.

1.12. 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 МБОУСОШ № 10 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 семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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. Администрация школы совместно с классными руководителями и лицом, ответственным за организацию горячего питания в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.3. 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.

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

3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и ежегодно утверждается приказом директора школы».

3.7. Организация горячего питания в школе осуществляется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного предприятием – организатором питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд, с учетом сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (школьная столовая), 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.

3.9.В столовой должны находиться:

- ежедневные заявки на количество питающихся детей;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 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 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного двухнедельного меню, 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.);

3.10. К организации обеспечения питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для обеспечения питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.11. Обеспечение основным (горячим) питанием производится предприятием – организатором питания, заключившим контракт на организацию бесплатного питания в школе по результатам торгов.

3.12. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются специализированной организацией, осуществляющей питание, исходя из стоимости продуктов питания и затрат, связанных с организацией питания.

3.13. В своей деятельности по оказанию услуг предприятие – организатор питания руководствуется условиями контракта на организацию бесплатного питания, договором передачи в аренду технологических помещений и оборудования пищеблока школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Учащимся предоставляется основное горячее питание за счет средств родителей (законных представителей) и бесплатное питание для льготных категорий учащихся за счет бюджетных средств.

4.2. Питание для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) организуется в соответствии с решением родительского собрания и на основании поданных в начале учебного года заявлений родителей (законных представителей) на питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) на имя директора школы.

4.3. Горячее питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день в виде завтраков или обедов.

4.4. Перечень блюд, входящих в бесплатный комплекс, составляется выборочно из блюд основного меню, исходя из расчета выделяемых финансовых средств для организации данного вида питания, утверждается директором школы. Размер выделяемых средств определяется соответствующим Постановлением Администрации города Новочеркаска.

4.5. Ежедневные меню рационов питания (основного и бесплатного комплекса) согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

4.8. Классные руководители, дежурный педагог по школе обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания и готовой продукции, реализуемых в школе;

- своевременно производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания учащимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- принимает от классных руководителей заявки по количеству бесплатно питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку организатору питания для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных завтраков (обедов).

4.10. Классные руководители:

- передают ответственному лицу за организацию горячего питания заявку на количество обучающихся, получающих бесплатное питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе заместителя директора школы по воспитательной работе, медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, представителя предприятия – организатора питания (зав. производством). 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).

5.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в образовательном учреждении, осуществляет директор школы.