Администрация города Дзержинска Нижегородской области
департамент образования Администрации города Дзержинска

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 4»
(МБОУ СШ № 4)

П Р И К А З

11.02.2021 № 45-п

Об утверждении Положения об организации питания обучающихся

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическиетребования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитанияи обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, на основании решения Общего собрания работников от 05 февраля 2021 года (протокол № 1), с учетом мнения Совета родителей (протокол от 11.02.2021 № 2)
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) (Приложение).
2. Ишимовой В.А., заместителю директора, довести Положение до сведения педагогических работников школы в срок до 01 марта 2021 года.
3. Федченко Т.В., социальному педагогу, активизировать работу по совершенствованию системы организации школьного питания и формированию культуры здорового питания обучающихся.
4. Классным руководителям 1-11 классов ознакомить родителей (законных представителей) с утвержденным Положением в срок до 10 марта 2021 года.
5. Жур Ю.В., ответственному за наполнение школьного сайта, разместить Положение об организации питания обучающихся на официальном сайте школы в течение десяти рабочих дней со дня утверждения.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор **Е.Н.Урусова**

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП, хранится в Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 4»

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 02d2fcbf00adac96964d994bbb7aa6b869

Кому выдан: Урусова Елена Николаевна

Действителен: с 11.01.2021 до 11.01.2022

Приложение

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ СШ № 4
от « 11 »февраля 2021 № 45-п

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1.Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 4» (далее – школа) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом школы.

1.2.Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3.Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4.Организация питания в школе осуществляется на основании контракта (договора) школы с организатором питания как за счѐт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5.Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6.Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в школе.

1.7.Организация питания в школе осуществляется штатными работниками организатора питания.

1.8.Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля

необходимых условий для организации питания, а также соблюдениясловий поставки и хранения продуктов в школе.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования 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 Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1.Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2.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 2.3/2.4.3590-20;

-наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.3.В пищеблоке постоянно должны находиться:

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал здоровья;

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-ведомость контроля рациона питания;

-примерное 2-х недельное цикличное меню для обучающихся 7-10 лет, 11-17 лет.

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 обучающихся.
3.5.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.
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».
3.7.Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рационапитания и примерного 2-х недельного цикличного меню, согласованного с директором школы. Ежедневное меню также согласовывается директором школы.
3.8.Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке и имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3.9.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
3.10.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.11.Директор школы, является ответственными лицом за организацию горячего питания в школе.
3.12.Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:
-обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
-контролирует охват обучающихся класса организованным горячим питанием;
-организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

4. Порядок организации питания

4.1. Для обучающихся в школе организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, - дополнительно полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюд, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
4.2.Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.
4.3.Организация питания в школе должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

4.4.Питание обучающихся в школе осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
4.5.Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.
4.6.Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с разработанным Организатором питания и согласованным директором школы двухнедельным примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7 - 11 и 12 лет и старше).
4.7. В доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, на школьном сайте) размещается следующая информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.
4.8. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется членами бракеражной комиссии. Состав и положение о комиссии утверждается приказом директора школы.
4.9.В школе могут быть организованы следующие дополнительные услуги по заявкам директора школы:
- диетическое питание; - столы саморасчета (витаминные);
- альтернативные завтраки;
- комплексные обеды;
-столы заказов для работников школы;
- продажа кулинарных изделий, выпечки;
- буфетная продукция (в соответствии с требованиями Роспотребнадзора).
4.10.Ассортимент дополнительного питания разрабатывается и утверждается Организатором питания после согласования с директором школы ежегодно перед началом учебного года.
4.11. Вопросы организации питания в школе (график питания, дежурство в столовой, питьевой режим и др.) определяются приказом директора школы.
4.12.Ответственность за организацию питания в школе, полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на директора школы.
4.13.Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.
4.14.Отпуск горячего питания обучающимся организуется по талонам, выписанным классными руководителями, на переменах продолжительностью15-20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных

занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора школы.

4.15.Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, поддержание порядка во времяприема пищи, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.16.Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными по классу для обучающихся 5-11 классов и работниками столовой для 1-4 классов.

4.17. Организация питания в оздоровительном лагере с дневным пребыванием на базе школы в каникулярное время осуществляется в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Порядок организации питьевого режима

5.1.Организация питьевого режима в школе может быть с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства и кипяченой питьевой воды;

5.2.Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.3.Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.