

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа дер. Средние Шуны Вятскополянского района Кировской области

Рассмотрено на
педагогическом совете
26.08.2020
протокол №1

Утверждено
Приказ № 35 от 31.08.2020
Директор школы
М.Р.Узоев



**Положение
об организации питания обучающихся
в МКОУ СОШ дер. Средние Шуны**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ СОШ дер. Средние Шуны (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и устанавливает порядок предоставления льготного питания обучающимся в образовательной организации (далее – ОО).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Посланием Президента РФ Федеральному Собранию 15 января 2020 года
- Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года №900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 августа 2020 года
- Федеральным законом от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Единым региональным стандартом Кировской области оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций;

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

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 обучающихся МКОУ СОШ дер. Средние Шуни является, обеспечение обучающихся 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;
- 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

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 необходимым количеством 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 учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 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 10-дневного 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.).

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

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. Примерное меню утверждается директором школы

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания в соответствии с договором.

4. КОМПЕТЕНЦИЯ ОО ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

4.2. 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.

4.3. Ведение мониторинга питания обучающихся.

4.4. Сбор информации по охвату питанием обучающихся.

4.5. Сбор информации об организации и качестве питания обучающихся.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

5.2. Работники столовой накрывают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствие с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется классными руководителями 1-11 классов накануне и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

5.4. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

- завтрак – до начала 1-го урока учащиеся с ОВЗ;
- завтрак - 2 перемена – 1-5 классы (20 минут);
- обед – 2 перемена - учащиеся с ОВЗ (20 минут);
- завтрак – 3 перемена – учащиеся 6-11 классов (20 минут)

Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных и карантинных ситуаций на пищеблоке запрещена.

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

Для соблюдения гигиены приёма пищи должны быть созданы следующие условия:

- исправные умывальники, наличие мыла и полотенец (бумажных или индивидуальных), электросушилок для личной гигиены учащихся;
- обеденный зал оборудуется мебелью для приёма пищи сидя;
- количество столовой и чайной посуды, столовых приборов должно быть в соответствии с нормами СанПиНа;

5.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, заведующей столовой. 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).

Члены Совета школы имеют право провести совместно с администрацией школы проверку работы школьной столовой. Результаты проверки отображаются в акте.

5.6. Дежурный администратор организует в столовой дежурство учителей и учащихся.

5.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

5.8. В МКОУ СОШ организованы следующие дополнительные услуги:

- питание в лагере с дневным пребыванием, организованным ОО в каникулярный период;

6. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫМ КАТЕГОРИЯМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА

6.1. Муниципальные общеобразовательные организации оказывают социальную поддержку отдельным категориям учащихся 1-11-х классов, путем предоставления горячего питания за счет средств бюджета в учебные дни текущего учебного года в часы работы общеобразовательной организации.

6.2. Сумма средств, выделяемая на каждого учащегося, отдельные категории учащихся 1-11-х классов, получающих социальную поддержку, перечень документов для получения социальной поддержки определяются нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

6.3. Обязательно в перечень отдельных категорий учащихся 1-11-х классов включаются:

- учащиеся 1-4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ);
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ)
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об 3 осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);
- дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»). Перечень отдельных категорий учащихся 1-11-х классов может быть дополнен, а затем утвержден нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

6.4. Список учащихся-получателей горячего питания за счет средств бюджета утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

6.5. Право учащегося на получение горячего питания за счет бюджета наступает с первого учебного дня текущего учебного года на срок, определенный органом местного самоуправления Кировской области в сфере образования. Подтверждение права учащегося на получение горячего

питания в течение текущего учебного года осуществляется при необходимости в соответствии с действующим законодательством.

6.6. Прибывшие или вновь выявленные учащиеся отдельных категорий учащихся 1-11-х классов, подлежащие получению горячего питания за счет средств бюджета, определяются приказом руководителя общеобразовательной организации в сроки, установленные органом местного самоуправления Кировской области в сфере образования.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

7.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество и осуществление контроля горячего питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля,

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Руководитель образовательной организации может инициировать работу общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в ее состав родителей обучающихся

7.4. Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие фактического меню примерному меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- вкусовые предпочтения детей;
- причины неприятия конкретных блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся и др.