


СОГЛАСОВАНО:

Председатель Управляющего совета

Минеев В.В.
(протокол от 02.03.2021 № 16)

УТВЕРЖДЕНО:

приказом МБОУ «СОШ № 10»
от 03.03.2021 № 22



И.О. директора МБОУ «СОШ № 10»
Григорян С.Д.

ПРИНЯТО:

на заседании педагогического совета
(протокол от 02.03.2021 № 8)

Положение
об организации питания учащихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 10 с углубленным изучением
отдельных предметов»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 10 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 10 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Школы, индивидуальным предпринимателем, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся в Школе 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 с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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, принимается на педагогическом совете, согласуется с родительской общественностью Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

1.6. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся в Школе.

1.7. Индивидуальным предпринимателем может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация в соответствии с нормативными документами п. 1.3. настоящего положения. Контроль за выполнением этих нормативных документов осуществляется Школой в соответствии п. 6 настоящего положения.

1.8. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

1.9. 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в Школе:

- 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;
- 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 (столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- режим питания и кратность приема пищи устанавливается в зависимости от времени пребывания обучающихся в Школе;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- наличие кухонной и столовой посуды, вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих нормативных документов п. 1.3. настоящего положения.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, ведомость учета фактического получения бесплатного питания учащимися;
- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- копии примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы детей, утвержденных индивидуальным предпринимателем и согласованных с руководителем организации;
- ежедневные меню, утвержденные индивидуальным предпринимателем и согласованные с руководителем организации, с указанием возрастной категории, даты, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), калорийность порции, № рецептуры;
- ассортимент (перечень) пищевых продуктов буфетной продукции;
- 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.);
- уголок по организации питания (ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей, рекомендации по организации здорового питания детей);
- 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. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется организованно лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики

йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9. Режим питания в Школе определяется в соответствии нормативных документов п. 1.3. настоящего положения и локальными актами Школы.

3.10. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации), разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.11. Меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается руководителем организации. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.12. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

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

3.14. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.15. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно индивидуальным предпринимателем. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать нормативным документам п.1.3. настоящего положения.

3.17. Ассортимент буфетной продукции принимается с учетом ограничений (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается. Допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

3.18. В Школе организуется питьевой режим (питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды - при наличии посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения). Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов,

подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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 её 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. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется индивидуальным предпринимателем в произвольной форме. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.19. Руководитель Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.20. Приказом руководителя Школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания, а также назначается ответственное лицо за бесплатное питание в Школе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Учащиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются индивидуальным предпринимателем, согласовываются директором Школы и вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Школы и шестидневной учебной недели (5-11 классы), пятидневной учебной недели (1-4 классы).

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

4.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов (буфет работает только по согласованию с директором).

4.7. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся в классе на данный момент.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Директор Школы:

- является ответственным лицом несет ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Школы ответственного за организацию питания в Школе;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

5.2. Ответственный за организацию питания в Школе:

- координирует и контролирует деятельность бракеражной комиссии, классных руководителей, работников пищеблока, предоставляющих питание в Школе;
- контролирует работу ответственного лица за бесплатное питание (формирование списков и учёт учащихся, получающих бесплатное питание);
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- организует работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, оформляет уголок по здоровому питанию) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители Школы:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку (платные и бесплатные обеды) для организации питания на количество обучающихся не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания;
- обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой;
- осуществляет контроль количества и качества фактически отпущенных порций, как за счет родительскую плату, так и за счет бюджетного финансирования;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися порций горячего питания;
- не позднее 01 числа следующего месяца представляют ответственному за организацию бесплатного питания в Школе информацию о количестве фактически полученных обучающимися обедов за счет бюджетного финансирования;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- 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 учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют в органы соцзащиты заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации, категории ребенок-инвалид и д.р.;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за выполнением нормативных документов (п. 1.3. настоящего положения) осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, и его территориальными органами.

6.2. Контроль за качеством и безопасностью питания осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в Школе.

6.3. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- качественное оказание услуг в соответствии с нормативными документами п. 1.3. настоящего положения;
- наличие в каждой организации нормативных документов в соответствии п. 1.3. настоящего положения;
- выполнение требований всеми работниками предприятия (п. 1.3. настоящего положения);
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации в соответствии п. 3.3 настоящего положения;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

6.4. Индивидуальный предприниматель в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должен отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.5. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ответственное лицо Школы, назначенное приказом директора Школы, Финансовое управление.

6.6. Медицинский работник следит за организацией питания в Школе, в том числе проводит проверки по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима, контрольные мероприятия по организации питания и работе пищеблоков, с обязательным ознакомлением главного врача, руководителя Школы с результатами проверок.

6.7. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора, в составе не менее трех человек.

Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с локальными документами Школы.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся Школа:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания.

7.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации.