

УТВЕРЖДЕНО
Директор школы
Приказ № 128 от 24.08.2020г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 9»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Средней школе №9 (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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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 Российской Федерации от 29.12.2013 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом школы;
- договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации льготного питания обучающихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей и договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации питания обучающихся;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех субъектов образовательного процесса Средней школы №9 и работников сторонних организаций, привлеченных к организации горячего питания обучающихся школы.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Средней школе №9 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 факторами организации питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных и внебюджетных 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 учреждения образования.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения 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 учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации 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;
- 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 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.4. Режим питания 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.

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

3.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания обучающихся Средней школы №9, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья, непосредственное приготовление пищи для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), специализирующаяся на организации горячего питания и осуществляющая свою деятельность в соответствии с договорами с Средней школой №9. Договоры заключаются в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд Средней школы №9.

3.8. Предприятие (организация), осуществляющее организацию горячего питания, должно иметь соответствующую материально - техническую

специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обязано обеспечивать поставку и приготовление продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

- 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием (организацией), осуществляющей организацию горячего питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
- 3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.12. Приказом директора Средней школы №9 № 7 из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.
- 3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания малоимущих и многодетных малоимущих семей, осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе.

- 4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе.
- 4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.3. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается директором школы ежегодно (по четвертям, полугодиям). Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
- 4.4. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

- 4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания

- 5.1. Директор образовательного учреждения:
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Тульской области, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
 - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
 - назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях общешкольного родительского комитета, совещаниях при директоре.
- 5.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
 - ежемесячно составляет табель питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
 - осуществляет мониторинг школьного питания;
 - вносит предложения по улучшению организации питания.
- 5.3. Классные руководители образовательного учреждения:
- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
 - ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
 - ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
 - осуществляют сбор денег за питание и вносят собранную сумму представителю предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания, еженедельно;
 - в последний день месяца представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
 - 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, формирует культуру питания;
 - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;
- 5.4. Родители (законные представители) обучающихся:
- представляют справку из Территориального управления Минсоцразвития края по Чайковскому муниципальному району для формирования школой списков детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей на предоставление льготного питания;
 - своевременно вносят плату за питание ребенка;
 - обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении 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, правильного питания и культуры питания;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Заключительные положения

- 6.1. В целях совершенствования организации питания образовательное учреждение:
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
 - оформляет и постоянно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные 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

организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, специально созданная общественная комиссия.