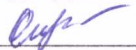


Принято

Председатель Управляющего совета



Оленичева М.В.

Утверждаю
директор МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздры

В.И. Медникова

Приказ № 172

« 8 » ноября 2024 года



Положение об организации питания обучающихся

МКОУ «СОШ №2», г. Жиздры Жиздринского района Калужской области

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздра Жиздринского района Калужской области (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), вопросы оплаты питания детей, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением администрации (исполнительно – распорядительный орган) МР «Жиздринский район» № 528 от 09.01.2024 г.
- Уставом школы.

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

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания.

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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10 - дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и др.).

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 на частично платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационноуправленческих 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 нормами СанПиН.

3.7. 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, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

3.9. 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.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

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

4. Порядок организации питания обучающихся школы.

4.1. Для обучающихся 1 – 4 классов предусматривается организация бесплатного одноразового горячего питания.

4.2. Для обучающихся 5 – 11 классов предусматривается организация одноразового горячего питания с частичной родительской компенсацией стоимости питания.

4.3. Для обучающихся 1 – 11 классов, относящихся к категории дети – инвалиды, дети с ОВЗ, предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания.

4.4. Для обучающихся 1 – 11 классов, дети (в том числе усыновленные (удочеренные) военнослужащего, мобилизованного, добровольца, командированного лица; дети супругов (супруга), находящиеся (находившиеся) на содержании военнослужащего, мобилизованного, добровольца, командированного лица; а также полнородные и неполнородные братья и сестры военнослужащего, мобилизованного, добровольца, командированного лица, предусматривается организация бесплатного одноразового горячего питания.

4.5. Для обучающихся 5 – 11 классов, воспитывающихся в семьях, имеющих статус многодетная, предусматривается организация бесплатного одноразового горячего питания.

4.6. Для обучающихся 1 – 11 классов, обучающихся на дому предусмотрено компенсация горячего питания в виде продуктового набора (сухого пайка) или денежной компенсации.

4.6.1. Питание в школе организовано на основе примерного циклического 10 - дневного меню рационов горячих завтраков, горячих обедов для обучающихся школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4.7. Организация горячего питания в школе осуществляется за счет:

- федерального бюджета;
- местного бюджета;
- средств родителей.

4.8. Родители (законные представители) обязаны своевременно письменно уведомить школу об изменении обстоятельств, дающих право на обеспечение льготным питанием ребенка.

4.9. Дальнейшие изменения списков обучающихся, предоставляемым льготное питание утверждаются приказами директора школы.

4.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 25 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе график предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.11. Классные руководители должны сопровождать свой класс на каждый прием пищи. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.12. Для организации отчетности классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учет количества пропущенных уроков обучающимися.

4.13. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.

5. Алгоритм ежедневной работы ответственного за организацию питания.

5.1. Ежедневно контролировать поступающие на пищеблок продукты.

5.2. Осуществлять контроль за организацией и качеством питания в соответствии с Положением о работе бракеражной комиссии школы и расписываться в бракеражном журнале.

5.3. Каждое утро ответственный за питание прорабатывает сведения об отсутствующих и передает полученные данные по количеству питающихся на текущий день в столовую.

5.4. Ответственный по питанию заполняет необходимые документы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал неисправности холодильного и технологического оборудования.

6. Организация комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии).

6.1. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.

6.2. В состав бракеражной комиссии входят: ответственный за организацию питания в школе, заведующий хозяйственной частью, воспитатель дошкольной группы сокращенного дня, повар, председатель профкома школы. *(Можно привлечь представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

6.3. Состав комиссии утверждается приказом директором на каждый учебный год. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

6.4. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

6.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

6.6. Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- осуществляет контроль: за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся; за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции; за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню; за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи обучающихся;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;
- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы;
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.