

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5
с углубленным изучением иностранных языков» города Новочебоксарска
Чувашской Республики

ПРИКАЗ

21.09.2022

№ 145- Д

Об утверждении и введении в действие
Положения об организации питания обучающихся

1. Отменить действие Положения об организации питания обучающихся, утвержденного приказом директора от 09.02.2021г № 6-Д.
2. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2022г Положение об организации питания обучающихся.
3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора

В.В.Цветкова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5
с углубленным изучением иностранных языков» города Новочебоксарска
Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ «СОШ №5 с
углубленным изучением иностранных
языков»

от 20.09.2022г № 144-Д



Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5 с углубленным изучением иностранных языков» (далее – Школа) города Новочебоксарска разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков (далее – Положение).

1.2. 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 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся;

Постановлением администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 05.10.2021 № 1344 «Об организации бесплатного горячего питания из многодетных малоимущих семей, обучающихся по образовательным программам основного и среднего образования в муниципальных бюджетных образовательных организациях города Новочебоксарска Чувашской Республики;

Постановлением администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 05.10.2021 № 1343 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях города Новочебоксарска Чувашской Республики, бесплатным горячим питанием» (с изменениями и дополнениями);

Постановлением администрации города Новочебоксарска от 26.11.2020 № 1278 «Об обеспечении обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях города Новочебоксарска Чувашской Республики, бесплатным горячим питанием»;

Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания и утверждается директором.

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

2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.5. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.6. Социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими.

2.7. Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.

2.8. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организация питания в Школе

3.1. При организации питания Школа руководствуется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрированным в Минюсте России 18.12.2020г,

3.2. Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в Школе осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Предприятие общественного питания обеспечивает школьную столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание.

3.3. Для контроля за организацией питания обучающихся в Школе создается бракеражная комиссия (далее – Комиссия), в состав которой входят: заместитель директора по УВР, ответственная за организацию питания обучающихся, заведующая производством школьной столовой, медицинская сестра, член профсоюзного комитета школы.

Комиссия:

- проверяет качество изготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график группового посещения обучающихся столовой под руководством классного руководителя, учителя-предметника;

Комиссия в праве снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями

санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.4. Для организации питания в Школе привлекаются юридические лица и индивидуальные предприниматели по следующим критериям:

- финансовая устойчивость и платежеспособность организации;
- участие в организации питания квалифицированных специалистов;
- организация производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального;
- наличие опыта в сфере организации услуг общественного питания;
- организация работы школьного пищеблока в соответствии с санитарными нормами и правилами.

3.5. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.6. 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 в Российской Федерации.

3.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.8. Администрация Школы совместно с классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.9. 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.

3.10. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню -раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.11. Примерные меню согласовывает руководитель предприятия общественного питания, утверждает директор Школы.

3.12. Выбор организации, осуществляющей предоставление услуг по организации питания, осуществляется на основании конкурса. 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.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, 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 Роспотребнадзора.

3.14. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в Школе

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию, за счёт родительских средств, в соответствии с действующим законодательством.

4.2. На бесплатное одноразовое горячее питание имеют право ученики 1–4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

Право на получение льготного питания имеют обучающиеся, согласно Постановлению администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 05.10.2021 № 1344 «Об организации бесплатного горячего питания из многодетных малоимущих семей, обучающихся по образовательным программам основного и среднего образования в муниципальных бюджетных образовательных организациях города Новочебоксарска Чувашской Республики, Постановлению администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 05.10.2021 № 1343 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях города Новочебоксарска Чувашской Республики, бесплатным горячим питанием» (с изменениями и дополнениями).

4.3. Финансирование расходов, связанных с предоставлением льготного питания обучающимся, осуществляется за счет бюджетных средств.

4.4. В случае не обращения родителя (законного представителя) об обеспечении ученика льготным горячим питанием такое питание указанному ученику не предоставляется.

4.5. Комиссия по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания:

- своевременно регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) в течении 1 дня со дня подачи заявления.
- рассматривает документы в соответствии с установленными критериями. Оформляет протоколы заседания комиссии.
- оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется льготное питание дело, в которое подшиваются все документы.
- ведет табель учёта предоставления льготного питания.
- ежемесячно ведет табель учета обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих обучение на дому или в форме дистанционного обучения.

Ответственность за правомерность предоставления льготного питания обучающимся возлагается на директора Школы.

4.6. За Школой сохраняется право - корректировать во время учебного года контингент обучающихся на получение льготного питания в пределах выделенных ассигнований, при наличии заявлений и подтверждающих документов от родителей

(законных представителей) обучающихся.

4.7. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.8. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком обедов и завтраков, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы Школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.9. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по столовой обеспечивает дисциплину и порядок. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.10. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.11. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первой перемене.

4.12. 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 директор. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.13. Ответственные за организацию питания в Школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии родительской общественности во вопросам организации питания, члены бракеражной комиссии.

5.3. Для организации отчётности по питанию классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.4. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.5. Заместитель директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.6. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в Школе.

6. Мероприятия по улучшению организации питания в Школе

6.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в Школе на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания.

6.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических

работников, формирование у детей навыков здорового питания.

6.3. Проведение потребительских конференций для родителей (законных представителей) обучающихся с дегустацией блюд.