

СОГЛАСОВАНО

на заседании Совета
родителей МБОУ СШ № 1
Протокол № 2 от
31.01.2022г.

ПРИНЯТО

на заседании
педагогического совета
МБОУ СШ № 1
Протокол № 3 от 31.01.2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СШ № 1
/Л.В.Хомуецкая/
Приказ № 36-о от 01.02.2022г.

**Положение
о порядке и организации питания обучающихся в МБОУ СШ № 1**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке и организации питания обучающихся в МБОУ СШ № 1 (далее – Положение) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ СШ № 1 (далее – ОО) и родителями (законными представителями), а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СП 2.4.3648-20);
- законом Волгоградской области от 10.11.2005 года № 1111 – ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области»;
- Уставом МБОУ СШ № 1.

1.3. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ОО 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

2. Общие принципы организации питания обучающихся

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОО.

2.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.4. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, в выходные и праздничные дни.

Для организации питания учащихся 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.

2.5.В пищеблоке постоянно должны находиться:

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

2.6.Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

2.7.Администрация ОО 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.

2.8.Питание в школе организуется на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

2.10.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет поставщик горячего питания.

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

2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.12.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной 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.

2.13.Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

2.15.Стоимость школьного питания и продуктовых наборов для обучающихся организуемых за счёт бюджетных средств, определяется нормативными документами вышестоящих органов.

2.16.В период установленных нерабочих дней и (или) организации обучения с применением дистанционных образовательных технологий получатели адресного питания, указанные в пунктах 4.3-4.5 настоящего Положения обеспечиваются продуктами наборами, стоимость которых определяется из расчёта средств, предусмотренных на организацию горячего питания каждой категории детей.

3.Порядок организации питания обучающихся

3.1.Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, поданного на имя директора ОО. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3.Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОО при пятидневной учебной неделе.

3.4.Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.5.Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.6.Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников (классных руководителей). Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками (классными руководителями) работникам пищеблока ежедневно и уточняется накануне не позднее 8:00.

3.7.Ответственный дежурный по ОО обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.8.Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

3.9.Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью куллеров. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.Меры социальной поддержки

4.1.Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 4.3. - 4.4 настоящего Положения.

4.2.При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель

(законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан сообщить об этом представителю ОО.

4.3. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) имеют право:

- обучающиеся 1-4 классов;
- обучающиеся 5-11 классов:
- дети из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий размер прожиточного минимума в расчете на душу населения по Волгоградской области, получающих ежемесячное пособие в центрах социальной защиты населения;
- дети из многодетных семей;
- дети, состоящие на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка;

4.4. На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.

4.5. Выдача бесплатных продуктовых наборов:

- обучающимся с ОВЗ, получающим обучение на дому.

5. Ответственность сторон

5.1. Администрация ОО несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

5.2. Поставщик питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

5.3. Все работники ОО, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление ОО о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

5.5. Работники ОО, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются:

- к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации,
- к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор ОО:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора ОО:

- составление графика питания обучающихся школы и контроль его исполнения;

- оформление документов для организации питания различных категорий обучающихся, - своевременное формирование и предоставление оператору электронной базы данных для ЕИС;
- проведение ежедневного мониторинга охвата учащихся питанием;
- осуществление контроля за соблюдением графика дежурства администрации, учителей, учащихся в столовой;
- проведение бракеража готовой продукции в составе бракеражной комиссии;
- осуществление контроля за соблюдением примерного меню;
- осуществление взаимодействия с организацией, осуществляющей питание обучающихся по вопросам организации питания;
- принятие и рассмотрение поступивших от учителей, учащихся и их законных представителей предложения, замечания по организации питания;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока, соблюдение ими санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- оперативное информирование администрации школы о проблемах, происшествиях в процессе организации питания обучающихся;
- составление отчетов по запросам об организации питания обучающихся

6.3.Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

6.4.Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания;

6.5.Заведующий производством (повар-бригадир) школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены, соблюдения требований, предъявляемых к качеству пищи, объем и выходу приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов, качеству сырой продукции, поступающей на пищеблок, условиям её хранения, соблюдению сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

6.6. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов. Комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год и осуществляет свою деятельность на основании Положения о бракеражной комиссии ОО.

6.7.Контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами рецептур, при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты других ведомств и организаций в пределах своей компетенции.

6.8.Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день, в которой обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ежедневно, не позднее чем за 1 час до приема пищи в день питания, уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в ОО данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- осуществляют сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком посещения столовой;
- осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены и контроль над нахождением в столовой и приёмом пищи обучающихся;
- обеспечивают общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при администрации предложения по улучшению горячего питания.

6.9. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в ОО;

6.10. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП (при наличии) и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.