

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
протокол №4 от 28.12.2020г

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом
Пр. №2 от 28.12.2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом №5 от 11.01.2021 г.
Директор МКОУ «СОШ №11»

 Т.А. Тхагапсова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя России Трошева Г.Н.»

1. Общие положения

- 1.1 Положение об организации питания учащихся муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя России Трошева Г.Н.» (далее - Положение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - правилами СП 3.1/2.4.3598 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. №16;
 - Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11 2001 г. № 31;
 - методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20, утвержденными Главным государственным санитарным врачом 18.05.2020 г.;
 - Уставом муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя России Трошева Г.Н.»;
 - Положением о комиссии Управляющего совета муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя России Трошева Г.Н.» по осуществлению контроля за организацией питания.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации рационального питания учащихся в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя России Трошева Г.Н.» (далее — МКОУ «СОШ №11» или образовательное учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией МКОУ «СОШ №11» и родителями (законными представителями), вопросы платного питания детей.

1.3 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ «СОШ №11» являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.

3.2 Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;
- наличие 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:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии утвержденного примерного двухнедельного меню;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество и безопасность поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

- 3.4 Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной или платной основе.
- 3.5 Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.6 Режим питания в общеобразовательной организации определяется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ~~года~~ утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, действующими с 1 января 2021 года.
- 3.7 Питание в общеобразовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МКОУ «СОШ №11», 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 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МКОУ «СОШ №11» осуществляют предприятия (организации, индивидуальные предприниматели), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается контракт (прямой договор).
- 3.10 Поставщики обеспечивают поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.11 Приказом директора МКОУ «СОШ №11» из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания, предоставляющих продукты питания в МКОУ СОШ №11;
 - формирует списки учащихся для предоставления питания;

- представляет указанные списки заведующей производством для расчета необходимого количества продуктов для обеспечения учащихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков, обедов по классам;
- представляет списки учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, за организацией и качеством питания в соответствии с Положением об общественной комиссии Управляющего совета МКОУ «СОШ №11» по контролю за организацией и качеством питания и расписывается в бракеражном журнале;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

3.12 Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса; контролирует вопрос охвата учащихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания учащихся;
- ежедневно представляет ответственному за организацию питания заявку на количество учащихся на следующий учебный день;
- ежедневно в день питания уточняет представленную ранее заявку;
- ведёт ежедневный табель учета полученных учащимися горячих завтраков (обедов) согласно утверждённой форме; если порций заказано больше, чем реально пришло детей, распределяет оставшиеся порции на других детей;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносит на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, на совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4. Порядок организации питания учащихся

4.1 Питание в МКОУ «СОШ №11» организуется за счет средств бюджета.

4.2 Ответственность за организацию питания возлагается на директора образовательного учреждения.

4.3 Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор образовательного учреждения и главный бухгалтер в соответствии с действующим законодательством.

4.4 Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором МКОУ «СОШ №11». Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований

кулинарных изделий вывешиваются на информационном стенде в столовой и сайте МКОУ «СОШ №11».

4.5 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, заведующего производством МКОУ «СОШ №11», медицинского работника. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МКОУ «СОШ №11». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6 Питание учащихся в общеобразовательной организации осуществляется только в дни учебных занятий.

4.7 Для учащихся 1-4 классов предусматривается организация горячего завтрака (1 смена), горячего обеда (2 смена), для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (статус учащегося подтверждается заключением психолого-медико-педагогической комиссии) – завтрака и обеда, для учащихся 1-11 классов также предусмотрена реализация (свободная продажа) буфетной продукции в достаточном ассортименте.

4.8 При организации питания необходимо руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года.

4.9 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы МКОУ «СОШ №11».

4.10 Для приема пищи предусматриваются перемены не менее 10-20 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.11 Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором образовательного учреждения

4.12 Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам ответственного лица. Заказ бесплатного питания осуществляется в соответствии со списочным составом учащихся в I-IV классах, получающих бесплатное питание (завтрак или обед) и списочным составом учащихся с ОВЗ, получающих 2-х разовое питание (завтрак и обед).

4.13 Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

4.14 Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с оператором АИС «Электронная школа» постоянно вести текущий учёт движения контингента учащихся.

4.15 На платной основе образовательное учреждение имеет возможности организации двухразового горячего питания (завтрак и обед) для всех обучающихся.

4.16 Питание в образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для

обучающихся общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4.17 Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействуют с Департаментом образования местной администрации г.о. Нальчик, Управлением Роспотребнадзора по КБР.

5. Контроль организации питания

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в общеобразовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора по договору о производственном контроле.

5.2 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия Управляющего совета МКОУ «СОШ №11» по осуществлению контроля за организацией и качеством питания.

5.3 Контроль организации и качества питания учащихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты.

6. Ответственность сторон

6.1 Образовательное учреждение несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых услуг, а также за качество предоставляемого горячего питания.

6.2. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за выполнение условий организации платного питания;
- за своевременное информирование медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- 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 регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;
- 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 образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания.