

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Полюдовская основная общеобразовательная школа», с. Полюдово Жиздринского района Калужской области

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МКОУ «Полюдовская ООШ»,
с. Полюдово Жиздринского района
Калужской области
протокол №1 от 30.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МКОУ «Полюдовская ООШ»,
с. Полюдово Жиздринского района
Калужской области
Т.А.Баранова
приказ № 34/7 от 01.09.2021г.



Согласовано:
Родительским комитетом
протокол № 1 от 31.08.2021г.

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Полюдовская ООШ», с. Полюдово Жиздринского района Калужской области (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).

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 от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2;
- Локальными актами администрации МР «Жиздринский район», отдела образования Жиздринского района;
- Уставом школы.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с родительским комитетом и утверждается (либо вводится) приказом директора школы.

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

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.).

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 платной или бесплатной основе.

3.5. 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.

3.6. 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 ценности приготавливаемых 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 - 9 классов предусматривается организация одноразового горячего питания (обед). Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме одной смены работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе график предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. 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.

4.6. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с Положением об порядке и случаях обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального района «Жиздринский район».

4.7. За счет средств бюджета МР "Жиздринский район" обеспечиваются:

- обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, совокупный доход которых в месяц не превышает величины прожиточного минимума, установленной в Калужской области на душу населения на каждого члена семьи;
- обучающиеся, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи (обучающиеся, проживающие в семьях социального риска);

• обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети – инвалиды.

4.8. Предоставление горячего льготного питания для обучающихся, относящихся к льготным категориям (согласно п. 4.7) осуществляется на основании следующих документов:

- заявление родителей (законных представителей);
- копия удостоверения многодетного родителя;
- справка из отдела социальной защиты населения о том, что семья является многодетной и получает меры социальной поддержки как малообеспеченная;
- медицинской справки, подтверждающей ОВЗ или инвалидности обучающегося;
- постановление районной комиссии по делам несовершеннолетних о постановке семьи на учет.

Срок действия документов – 1 календарный год.

4.9. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, льготно питающихся, с указанием причин.

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

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

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. 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. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия образовательного учреждения.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

5.4. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за организацией и качеством питания в соответствии с Положением о работе бракеражной комиссии школы и расписываться в бракеражном журнале.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. Ответственность сторон.

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за своевременную оплату питания в школе.