

Принято
на заседании
Педагогического Совета
Протокол № 6
от 24.02.2025 г

Согласовано
на заседании
Совета Школы
Протокол № 3
от 24.02.2025 г.



Утверждено

Директор «МБОУ Школа № 74»
А.А. Захаркин
приказ № 62/1- од
от 24.02.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ (новая редакция)

**об организации питания обучающихся муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Школа № 74» городского округа Самара**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы и родителями обучающихся (законными представителями).

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:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.;
- Постановлением Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083 «О внесении изменений в постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара»;
- нормативно-правовых актов органов управления образования, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в школе, а также на основании Устава общеобразовательного учреждения;
- Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г.;

1.4. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.5. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.6. Организация питания в школе осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.7. Работники пищеблока не входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей организацией, осуществляющей питание обучающихся.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ Школе № 74 г.о. Самара являются:

- обеспечение полноценным, качественным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся:

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.3. для организации питания используется специальное помещение (пищеблок), соответствующий 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;
- 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;

3.4. В пищеблоке постоянно находится следующая документация:

- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость контроля за рационом питания детей (приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража скоропортящейся продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- заявки на питание;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы подтверждающие качество поступающей продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- книга отзывов и предложений.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.

3.6. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания на платной или бесплатной основе.

3.7. Администрация школы 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.

3.8. Питание в школе организуется на основе примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется комбинат школьного питания ООО «Мега-сити С».

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Для обучающихся школы предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся школы доступно одноразовое горячее питание (завтрак) или двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на основании списка обучающихся;
- обучающимся из малоимущих семей, поставленным на бесплатное питание согласно необходимым нормативно-правовым документам, предоставляется одноразовое горячее питание (завтрак) или обед с доплатой родительских средств до стоимости обеда.

Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается на основании постановления Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083. «О внесении изменений в постановление Администрации г.о. Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара»

4.2. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

4.3. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

4.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

4.5. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

4.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию комбината Исполнителя.

4.7. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на классных руководителей и организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

4.8. Классные руководители ежедневно подают заявку в программу АКСИОМА о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

- 4.9. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 4.10. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.
- 4.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по графику по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.12. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой в течение учебного дня **запрещена**.
- 4.13. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 4.14. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического 2-недельного сбалансированного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического 2-х недельного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы.
- 4.15. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия, получившие разрешение Департамента образования.

5 Порядок осуществления контроля организации питания.

- 5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: медицинский работник, старший повар школьной столовой, ответственный по питанию, председатель профсоюзного комитета школы, член общешкольного родительского комитета. Председатель бракеражной комиссии – директор школы. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.2. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.
- 5.3. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия комбината питания и ответственный по питанию.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся:

6.1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

6.2 Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;
- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися, получающие льготное питание в комбинат питания;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3 Старший повар школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качествоготавливаемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

- совместно с ответственным по питанию обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

6.4 Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

6.5 Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6.7 Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

7. Документация

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение об организации питания обучающихся;
- положение о бракеражной комиссии

- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;