

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

Школа № 74 г.о. Самара

А.А. Захаркин

Приказ № 100-09 от

08 20 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся МБОУ Школа № 74 г.о. Самара

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. "Об образовании в Российской Федерации";

- СанПинН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- 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.

Данное Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

Данное положение об организации питания учащихся в школе разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного школьного

горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей и создания комфортной среды.

1.2. Школьная столовая МБОУ Школы № 74 г.о. Самара предназначена для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже основного здания школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специальные помещения.

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

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.7. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- 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.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении;
- порядок организации горячего питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

Действие настоящего положения о питании учащихся в школе распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) детей, а также на работников общеобразовательного учреждения. Положение регламентирует контроль организации питания администрацией, заместителя директора по организации питания, а также бракеражной комиссией, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

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

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

2.3. 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)

2.4. Обеспечение малоимущих обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

2.5. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

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

2.7. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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

2.9. 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.

2.10. 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.

2.11. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

2.12. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

2.13. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

2.14. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

2.15. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

2.16. В школьной столовой устанавливается график питания обучающихся.

2.17. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой в течение учебного дня **запрещена**.

2.18. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

2.19. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического двадцатидневного сбалансированного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического двадцатидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

2.20. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.21. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.22. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия, получившие разрешение Департамента образования.

III. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. 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.

3.2. 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.

3.4. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия комбината питания и ответственный по питанию.

IV. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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.

2. Ответственный по питанию 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.

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 качество приготовляемой 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;

3. 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.

4. 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.

5. 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;

V. 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.

VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. 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;