

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Белоярская средняя общеобразовательная школа № 1»
Верхнекетского района Томской области

ПРИНЯТО

педагогическим советом

МБОУ «Белоярская СОШ № 1

Протокол № 4 от 01.12.2020 года.



Денишкова Е.К./

Приказ № 399 от 02.12.2020 года

Положение
об организации питания обучающихся
МБОУ «Белоярская СОШ №1» и ее филиалов

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Белоярская СОШ №1» (далее — "Положение") и ее филиалов устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательной организации и в ее филиалах, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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 29.12.2012г. 3273-РФ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года М52 ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденные постановлением государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45.
- Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательной организации и ее филиалов.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора образовательной организации.

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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся МБОУ «Белоярская СОШ №1» и в ее филиалах

- обеспечение учащихся 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 не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. 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;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться формы учетной документации пищеблока (приложения №1-№5 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» № 32 от 27.10.2020 года.
- копии 10-дневного меню, согласованные с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Колпашевском районе Томской области и утвержденные директором образовательной организации;
 - 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.);
 - книга отзывов и предложений.

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

3.5. Администрация образовательной организации 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.

3.6. Режим питания в образовательной организации определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача

• Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года. , Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

~~3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.~~

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательной организации осуществляют предприятия (организации), 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".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно образовательной организацией, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и готовых продуктов должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.13. 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 Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Колпашевском районе Томской области.

3.14. Директор образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 4.1 Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в соответствии с установленным режимом и расписанием работы школьной столовой.
- 4.2 Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- 4.3 Право на бесплатное питание предоставляется следующим льготным категориям обучающихся:
- а) детям из многодетных семей;
 - б) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
 - в) детям из малообеспеченных семей, доход в которых на одного члена семьи ниже прожиточного минимума;
 - г) обучающимся с ОВЗ;
 - д) обучающимся 1-4 классов
 - е) Детям 5-11 классов с. Палочка
- 4.3 Получение обучающимися бесплатного питания на льготной основе осуществляется на основании списков обучающихся, утвержденных директором ОГКУ «ЦСПН Верхнекетского района», копии постановления об учреждении опеки над несовершеннолетними ООП Администрации Верхнекетского района, копии заключения муниципальной ПМПК Верхнекетского района Томской области.
- 4.4 Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на льготной основе, отпуска обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель учета посещаемости обучающихся.
- 4.5 Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания.
- 4.6 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МБОУ «Белоярская СОШ №1», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.7 Стоимость питания обучающихся определяется Постановлениями Администрации Верхнекетского района Томской области для следующих категорий обучающихся:
- обучающихся 1 – 4 классов;
 - обучающихся с ОВЗ с 7 – 11 лет;
 - обучающихся с ОВЗ с 12 лет и старше;
 - обучающихся 5-11 классов.
 - обучающихся из с. Палочка;
- 4.8 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с порядком и режимом работы школы, с расписанием работы школьной столовой. Режим предоставления питания учащимся и расписание работы школьной столовой утверждается приказом директора МБОУ «Белоярская СОШ №1» ежегодно.
- 4.9 Ответственный дежурный обеспечивает контроль за организацией питания, за соблюдением графика питания обучающихся по установленному времени в помещении 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.
- 4.10 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

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 Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Колпашевском районе Томской области и утвержденные директором образовательной организации.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Учредитель.

5.3. Независимый контроль за питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.