



УТВЕРЖДЕНО

приказом от 22.06.2022 г. № 120-о

директор МАОУ СОШ № 39

С.О. Мишин

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении города Калининграда средней общеобразовательной школе № 39 (МАОУ СОШ № 39) (далее- «Положение») устанавливает порядок организации рационального сбалансированного питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Частью 2.1, и частью 4 статьи 37, частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 90 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;
- 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,

- Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-40 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020;
- Законом Калининградской области от 01.07.2013 №241 «Об образовании в Калининградской области» (в редакции от 28.08.2020);
- Постановлением Правительства Калининградской области от 31.08.2020 № 613 «О внесении изменений в Постановление Правительства Калининградской области от 31 декабря 2013 №1023;
- Согласно постановлению администрации городского округа «Город Калининград» от 09.04.2019 № 307 «Об осуществлении отдельных государственных полномочий Калининградской области по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях за счет средств областного бюджета»;
- Уставом МАОУ СОШ № 39;

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, утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимаются на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5, на основании приказа директора школы.

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 здорового питания обучающихся в МАОУ СОШ № 39 являются:

- Обеспечение обучающихся здоровым, в т.ч. горячим питанием (в виде завтрака или обеда), соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания в зависимости от режима (смены обучения);
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Формирование и пропаганда принципов рационального, сбалансированного, полноценного и здорового питания и личной гигиены;

- Социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных 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;
- Организация мониторинга питания обучающихся;

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

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 СанПиН;
- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудников);
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Копии примерного двухнедельного меню для возрастных групп от 7 до 11 и от 12 лет и старше, согласованного территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые 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 школы 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 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.

3.6. Режим питания в школе определяется утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «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 школе организуется на основе разработанного рациона питания и примерного двухнедельного меню, составленного 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. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания, но не более наценки, которая указана в Постановлении Правительства Калининградской области от 25.12.2013 года № 1002.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется организатором питания, который имеет свой штат поваров, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет организатор питания.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать 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.

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 Роспотребнадзора.

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

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание учащихся организуется по графику для

4.2. Обучающихся 1-4 классов за счет субсидии из областного и местного бюджетов. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во время перемены, а второй - обедом.

4.3. Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), посещающих школу или обучающихся на дому за счет субсидии из областного бюджета двухразовое. Двухразовое горячее питание для данной категории обучающихся состоит: в первую смену-завтрак, обед; во вторую-обед и полдник. Дети с ОВЗ, обучающиеся на дому, обеспечиваются сухим пайком. Необходимо предоставить следующие документы для данной категории питающихся:

– справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, или заключение областной психолого-медико-педагогической комиссии представляется родителями (законными представителями) или обучающимся, достигшим возраста 18 лет, одновременно с подачей заявления;

4.4. Обучающихся 5-11 классов за счет субвенции из областного бюджета:

- детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей. Необходимо предоставить следующие документы для данной категории питающихся: справка органа опеки и попечительства, подтверждающая, что обучающийся относится к указанной категории, представляется законными представителями обучающегося одновременно с подачей заявления;

- обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации на основании приказа муниципальной общеобразовательной организации об отнесении обучающегося к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, принятый в соответствии с порядком отнесения обучающихся в государственных образовательных организациях Калининградской области и муниципальных образовательных организациях к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление им бесплатного питания), к которым относятся: дети-инвалиды, инвалиды (заверенная в установленном порядке копия справки, подтверждающей факт установления инвалидности или заверенная копия выписки из акта освидетельствования гражданина, признанного инвалидом; дети из семей беженцев и вынужденных переселенцев (заверенная в установленном порядке копия удостоверения беженца с указанием сведений о членах семьи, не достигших 18 лет; дети, жизнедеятельность которых нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть

данные обстоятельства самостоятельно, дети, находящиеся в социально опасном положении на основании актов обследования жилищно-бытовых условий семьи обучающегося; обучающиеся, проживающие в малоимущих семьях (сведения, подтверждающие статус малоимущей семьи, представляемые в школу органом социальной защиты населения).

4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений о массах блюд, калорийности порции и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели с 9:00 до 17:00.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимися организуется по классам (группами) на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.8. Оператор питания обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами 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.

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по бракеражу в составе ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), педагога-организатора, медицинского работника. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журналы по бракеражу.

4.11. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- Своевременно с классными руководителями производит учет отсутствующих обучающихся, получающих горячее питание,
- Совместно с ответственным за питание осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- Осуществляет решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся
- Осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов и отражает показатель в ежемесячном таблице.

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 бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

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

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, комиссия по контролю организации питания родительская общественность.

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