

Рассмотрено и принято на заседании педагогического совета

Протокол № 5 от 17.05.21

Утверждаю:

Директор МБОУ «Кляшская СОШ»

 Галимуллин И.Ф.

Приказ № 91/21 от 17.05.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кляшская средняя общеобразовательная школа» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кляшская средняя общеобразовательная школа» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан (далее-Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями(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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

1.5. Настоящее Положение является локальным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается 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 муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кляшская СОШ» являются:

- 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 неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

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 в 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;
- копии примерного 12-дневного меню ;
- 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 школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся..

3.5.Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.

3.6. Ежедневное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатным сотрудником школы, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедший предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет родительских (добровольных) взносов родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, 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.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. 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.

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

4. Порядок организации питания обучающихся_

4.1. Питание в школе осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 6,6 лет до 10 лет и от 11 до 17 лет) .

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной 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 режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение 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.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе заместителя директора по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Категории обучающихся, имеющие права на получение бесплатного питания и перечень документов необходимых для постановки на бесплатное питание

5.1. В соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровней право на бесплатное питание предоставляется следующим льготным категориям обучающихся:

- обучающимся 1-4 классов одноразовое бесплатное горячее питание (обеда);
- обучающимся 5-11 классов из многодетных семей, имеющие **4 или более ребёнка**.

Поступление и расходование родительской платы за питание

6.1. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от цен на продукты питания для приготовления блюд согласно меню.

6.2. Родители (законные представители) на добровольной основе могут вносить плату за питание обучающихся.

6.3. Ответственность за сбор добровольных родительских взносов несет председатель совета родителей.

6.4. Добровольные родительские взносы вносятся на внебюджетный счет образовательного учреждения, затем квитанция, подтверждающая о внесении денежных средств, передается в бухгалтерию. Поступившие в бухгалтерию наличные финансовые средства от родителей (законных представителей) в качестве платы за питание, включаются в смету учреждения и расходуются в соответствии с договорами на поставку продуктов питания на питание обучающихся.

6.4. В случае болезни или пропуска уроков по уважительной причине (на основании предоставленной справки или документов) сумма родительской платы переходит в следующий месяц.

6.5. Об отсутствии ученика родители должны сообщить заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия ребенка.

7. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

7.1. Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях при директоре, совете родителей и т.д.;
- контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- контролирует качество питания.

7.2. Классные руководители:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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 на обсуждение на совещания при директоре предложения по улучшению питания;

7.3. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении (далее – ответственный):

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, ведет соответствующую ведомость (табель учета);
- вносит предложения по улучшению организации питания.

7.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- могут вносить добровольно плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

8. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

8.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении приказом директора школы создается бракеражная комиссия (далее – Комиссия).

8.2. Комиссия обеспечивает контроль за технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

8.3. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещании при директоре школы, на родительских собраниях не реже 1 раза в год.