

Согласовано
Совет родителей
« 30 » 12 2020 г.
Совет учащихся
« 30 » 12 2020 г.

Рекомендовано к утверждению
на заседании педагогического
совета МОАУ «Средняя
общеобразовательная школа
№ 68 с углубленным
изучением
русского языка и математики»
Протокол № 3
от « 30 » 12 2020 г.

Утверждаю
Директор МОАУ
«Средняя общеобразовательная
школа № 68 с углубленным
изучением русского языка и
математики» г. Оренбурга
Е.В. Сафарова
2020 г.



Локальный нормативный акт

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №68 с углубленным изучением русского языка и математики» г. Оренбурга

Положение об организации питания обучающихся

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МОАУ «СОШ №68» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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, уставом МОАУ «СОШ №68» (далее – ОО)

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся ОО, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОО, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педсоветом школы утверждается директором ОО.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания ОО руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

2.2. В ОО в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся 5-11 классов организуется за счет средств родителей и субвенции областного бюджета. Горячее питание обучающихся 1-4 классов предоставляется бесплатно.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак или обед), работа буфета.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

2.7. Обслуживает школьную столовую предприятие питания, имеющее соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов на основании заключенного договора.

2.8. Питание в школе организуется на основе примерного 12-дневного меню горячих школьных завтраков, обедов, для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях, утверждённого органами Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.10. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете ОО в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором ОО.

2.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, может быть разработано индивидуальное меню, при этом в меню должны быть прописаны рационы по назначению лечащего врача ребёнка. Типовая форма ежедневного меню не определена, поэтому школа может разработать её самостоятельно. Если ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

2.12. Обучающиеся, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, могут приносить готовую пищу с собой, в этом случае индивидуаль-

ное меню на них не составляется. Однако в этом случае таким детям школа создает специальные условия для питания.

2.13. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – социальный педагог, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.14. Ответственность за организацию питания в школе несет директор ОО.

3. Порядок организации питания

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором ОО меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая ОО осуществляет деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы ОО.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОО. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки или обеды) в столовой осуществляется по классам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. В состав бракеражной комиссии входит ответственный за организацию питания в школе, повар-бригадир, медработник. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет контрольная комиссия, в состав которой могут входить на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, председатель профсоюзного комитета школы, заместитель директора по УВР, представитель родительской общественности.

3.7. Классные руководители

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании,
- готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания;
- несут ответственность за организацию питания учащихся класса и за достоверность предоставляемых сведений в ежедневной заявке установленной формы;

- обеспечивают подачу заявки на питание установленной формы на следующий день накануне до 15-00 в школьную столовую; корректировку, если необходимо, вносит до 10-00 текущего дня;

- доводят до сведения родителей порядок оплаты за школьное питание через терминалы и № лицевого счёта обучающегося, а также информацию о необходимости вносить предоплату(не менее недельной) из расчёта стоимости двухразового или одноразового питания.

3.8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором ОО, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи, имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.10. Ответственный за организацию питания в школе несёт ответственность за ведение и хранение следующих первичных документов, подтверждающих фактические расходы на организацию питания:

- 1) табель учёта посещаемости детей;
- 2) копии заявок на питание;
- 3) приказы о предоставлении права на получение бесплатного питания отдельным категориям обучающихся и о снятии с бесплатного питания в случае изменения ситуации в семье или отчислении ребёнка из ОО;
- б) протоколы решений комиссий по организации питания (комиссий по предоставлению права на бесплатное питание, родительских комитетов);
- 7) реестр обучающихся, получающих бесплатное питание по классам, с его своевременной актуализацией.

4. Документация

4.1. В ОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- б) Табель по учету питающихся.

7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

5.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом ОО.

6. Ответственность

6.1. Все работники ОО, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.