

Согласовано
Управляющим советом
школы протокол №5
от 22.05.2020г.

Принято
на педагогическом совете
протокол №1
от 28.08.2020г.



Утверждаю
Директор
МБОУ «СОШ №20» г. Элисты
Иманов С.Ш.
приказ №244 от 28.08.2020г.

Положение об организации горячего питания в МБОУ «СОШ №20» г.Элисты

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №20» г. Элисты (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 соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН от 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

- СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Приказ Министерство образования и науки России от 30.08.2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

- Уставом школы.

1.3. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;

- порядок организации питания в школе.

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, согласовывается с Управляющим Советом школы, принимается на Педагогическом совете и утверждается директором школы.

1.6. 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 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 для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал;
- копия примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

3.4. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, Управление образования Администрации г. Элисты, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.5. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

3.6. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы в пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.7. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам организации горячего питания, разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.8. Горячее питание в школе организует МУП «Школьное питание» на основании договоров.

4. Порядок предоставления питания обучающимся

4.1. Предоставление горячего питания

- отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за 30 минут до приема пищи;
- график предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий;
- примерное 10-дневное меню разрабатывает МУП «Школьное питание». Утверждает меню директор школы. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания;
- ежедневно меню вывешивается в обеденном зале, размещается на сайте школы и информационном стенде для родителей. В меню указывается стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической стоимости.

4.2. Предоставление дополнительного питания

- дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции;
- реализация буфетной продукции осуществляется только в столовой школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и утверждается директором школы;
- бракеражная комиссия осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствия гигиеническим требованиям, наличия соответствующей документации.

5. Финансовое обеспечение

Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств:

- федерального, регионального и местного бюджетов для 1-4 классов;
- родителей (законных представителей), предоставленных на питание детей (далее – родительская плата).

6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятия локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, педагогических советах и в управляющем совете.

6.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- координирует работу в школе по формированию культуре питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению качества горячего питания.

6.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют за 30 минут в столовую школы заявки для организации горячего питания на количество обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний, совещаниях при директоре, педагогических советах вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, 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;
- вносят предложения по организации горячего питания в школе;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается директором школы.

7.3. Контроль за качеством, поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Ответственность

8.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательной организации осуществляет руководитель и ответственный за питание.

8.2. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный за вред здоровью детей, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной, уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.