

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Травнинская основная общеобразовательная школа.

ПРИНЯТО

советом школы
протокол № 1 от 30.08. 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

В. Н. Прудникова
Приказ № 5/11 от 01.09.2023 года



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся

1 Общие положения

1.1. Организация питания учащихся осуществляется в соответствии с:

- пунктом 4 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ФЗ от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методическими рекомендациями 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года;
- Постановлением Администрации Мокроусовского муниципального округа №11 от 26.01.2023г.
- Постановлением Администрации Мокроусовского муниципального округа №94 от 07.09.2022г.
- Уставом школы.

1.2. Положение разработано с целью организации процесса питания учащихся МКОУ Травнинская основная общеобразовательная школа.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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, согласуется с советом школы.

2. Цели и задачи.

2.1. Питание в школе организуется с целью обеспечения учащихся соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания школа решает задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания; осуществление социальной поддержки учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Организация питания

3.1. Организация питания учащихся осуществляется столовой школы.

3.2. Приказом директора школы назначается ответственный за организацию питания учащихся.

3.3. Питание в школе организуется в дни проведения занятий для учащихся. График питания учащихся утверждается директором школы.

3.4. Организация питания учащихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.5 Питание учащихся осуществляется на основании 10-дневного меню, утверждённого директором школы.

3.6 Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3.7 Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков и обедов (за счёт федерального бюджета).

3.8 Для всех категорий обучающихся 5-9 классов предусмотрено одноразовое горячее питание.

3.9 Меню содержит информацию о количественном составе блюд. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур или технологических картах.

3.10 Приготовление пищи осуществляется в пищеблоке школы. Питание учащихся и работников школы осуществляется в обеденном зале

3.11 В расписании занятий для приёма пищи предусматривается 2 перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

3.12 Для поддержания порядка каждый класс приходит в столовую только в сопровождении классного руководителя.

4 Финансовое обеспечение организации питания учащихся

4.11 Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1-4 классов;
- средств местного бюджета для детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся на дому с ограниченными возможностями здоровья;
- средств местного бюджета для детей, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, многодетных и опекаемых детей;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся (далее – родительская плата).

4.12 Для обучающихся МКОУ Травнинская ООШ средства выделяются в следующем размере:

- 25,57 руб. (из местного бюджета) - в день на одного обучающегося на дому, отнесенного к

категории «дети-инвалиды, имеющие статус обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья»;

- 25,57 руб. (из местного бюджета) - в день на одного обучающегося, имеющего статус обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья»;

- 20,57 руб. (средства местного и областного бюджетов) – обучающиеся, имеющие статус малообеспеченные;

4.13 Организация питания за счет средств родительской платы.

4.13.1 Стоимость обедов согласовывается на общешкольном родительском собрании или совете школы.

4.13.2 Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся определяется с учетом мнения родителей (законных представителей) и утверждается приказом директора.

5 Осуществление контроля организации питания учащихся

5.1 Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе приказом директора создается бракеражная комиссия.

5.2 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню; контролирует организацию работы в столовой;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, и вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5.3 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции и оцениваются по системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «брак». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4 Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания учащихся, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

5.5 Вопросы организации питания учащихся рассматриваются на совете школы, совещании при директоре, на общешкольном родительском собрании.

6 Права и обязанности участников деятельности по организации питания учащихся

6.1 В целях совершенствования организации питания учащихся школа:

- производит текущий ремонт;
- приобретает торгово-технологическое и холодильное оборудование, весоизмерительные приборы, обеспечивает помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами;
- устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях столовой в сроки и в

объемах, предусмотренных соответствующими нормативами;

- оснащает помещения столовой пожарно-охранной сигнализацией;
- организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений столовой в соответствии с действующими санитарными нормами;
- обеспечивает уборку помещений столовой после приема пищи;
- укомплектовывает столовую кадрами, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для учащихся, организует повышение их квалификации;
- обеспечивает обучение работников столовой требованиям охраны труда;
- осуществляет контроль за соблюдением работниками столовой требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- обеспечивает использование помещений и материально-технического оборудования, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением для организации питания обучающихся с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, и другого оборудования и поддержание его в исправном(рабочем) состоянии;
- следит за экономным расходованием электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды;
- обеспечивает столовую моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечивает накрытие столов в столовой перед началом приема пищи обучающимися силами работников столовой;
- обеспечивает уборку помещений столовой;
- производит входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, обеспечивают производственный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой пищеблоком, в соответствии с санитарными нормами и правилами;
- обеспечивает наличие следующих документов: бракеражных журналов, меню, технологических карт, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции и др.), Журнала здоровья, Журнала учета температуры холодильного оборудования, ведомости контроля за питанием;
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- решает вопросы улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с учащимися по организации пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов

заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет учредителю сведения по показателям совершенствования организации школьного питания, в том числе:
- количество учащихся, охваченных питанием;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рацион школьного питания;
- обеспеченность пищеблока современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность учащихся и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

6.2 Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания учащихся;
- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на заседаниях совета школы, родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания;
- контролирует деятельность пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- обеспечивает в установленные сроки представление необходимой документации по организации питания в централизованную бухгалтерию отдела образования;
- осуществляют контроль за реализацией программы производственного контроля и использованием средств, выделенных на питание учащихся;
- обеспечивает полное и своевременное использование средств, выделенных на питание учащихся.

6.3 Ответственный за организацию питания:

- формирует сводный список учащихся для организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват учащихся питанием;
- формирует список и ведет учет детей из семей, имеющих право на меры социальной поддержки;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание учащихся, и ведет соответствующую ведомость (табель учёта);
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.4 Классные руководители:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на обсуждение на совещаниях предложения по улучшению питания.

6.5 Родители (законные представители) несовершеннолетних учащихся:

- для получения права на льготное питание представляют документ, подтверждающий право на льготу;
- своевременно вносят плату за питание учащегося;
- своевременно сообщают классному руководителю о болезни учащегося 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 учащихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

7 Заключительные положения

Настоящее Положение действует до принятия нормативных документов, которые являются основанием внесения дополнений и изменений в данное Положение.

