

СОГЛАСОВАНО
на заседании
Совета Учреждения
от 25.11.2022

УТВЕРЖДЕН
приказом Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
"Средняя общеобразовательная школа № 8 с
углубленным изучением математики
и английского языка" от 30.11.2022 №130-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
"Средняя общеобразовательная школа № 8 с углубленным изучением
математики и английского языка"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 8 с углубленным изучением математики и английского языка" (далее – Положение) устанавливает 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).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесс в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 8 с углубленным изучением математики и английского языка" (далее - Учреждение).

1.3. Положение разработано в соответствии с:

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

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

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

- Санитарные правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года №16;

- Уставом Учреждения.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, согласовывается с Управляющим советом Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

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 образовательного Учреждения являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- 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 многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного Учреждения.

3.1.1. Столовая осуществляет реализацию готовой продукции.

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:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5 Администрация Учреждения 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) обучающихся.

3.6. Режим питания в Учреждении определяется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с изменениями на 20 июня 2022 г.).

3.7. Питание в Учреждении организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СП 2.4.3648-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания» г.Боровичи (МУП КШП) и согласовывается с директором Учреждения.

3.9. Цены производимой в МУП КШП продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

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

4.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы и пятидневной учебной 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 Учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

4.8. Ответственное лицо МУП КШП:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов.

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлением правительства Новгородской области от 20.03.2014 №181 "Об утверждении порядка предоставления на территории новгородской области мер социальной поддержки обучающимся (с изменениями на 29 марта 2022 г.).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, которые обучаются без проживания в областных, государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечиваются двухразовым питанием.

На период дистанционного обучения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья мера социальной поддержки в виде обеспечения двухразовым питанием оказывается в виде компенсации расходов за питание.

4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

- совместно с секретарем директора постоянно вести текущий учёт движения обучающихся;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования бюджетных денежных средств осуществляет Муниципальное казенное учреждение "Центр финансово-методического обслуживания" г. Боровичи.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют медицинский работник, ответственные за организацию питания, представители родительского комитета.

5.4. Состав бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю организации и качества питания в Учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация Учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

6.2. МУП КШП несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации Учреждения об изменении статуса семьи;

- за своевременную оплату питания в Учреждении в 5-11 классах.