

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №88 с кадетскими классами»
(МБОУ «СОШ №88 с кадетскими классами»)

РАСМОТРЕНО
Управляющим советом
Протокол № 5
от «03» 11 2022

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
протокол № 24
от «03» 11 2022



ПОЛОЖЕНИЕ
О порядке организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №88 с кадетскими классами»

Барнаул 2022

Положение
об организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ №88 с кадетскими классами»

1. Общее положение

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) в МБОУ «СОШ №88 с кадетскими классами» (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией учреждения 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 процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

1.3.1. Федеральным законом от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»;

1.3.2. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

1.3.3. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.3.4. Уставом учреждения.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом учреждения и утверждается приказом директора учреждения.

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 Учреждении:

2.1.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;

2.1.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

2.1.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания

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

3.2. Питание обучающихся организуется на базе столовой Учреждения Акционерным обществом «Комбинат школьного питания «Глобус» (далее – КШП).

3.3. Взаимодействие Учреждения и КШП «Глобус» осуществляется на основе договора безвозмездной аренды.

3.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляет КШП «Глобус», специализирующееся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.5. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.5.1. Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.5.2. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.5.3. Наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.5.4. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с СанПиН;

3.5.5. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.5.6. Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

3.6. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.6.1. Заявки на питание;

3.6.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.6.3. Журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;

3.6.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.6.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.6.6. Копии примерного 10-дневного меню (или 14, - 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;

3.6.7. Ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

3.6.8. Книга отзывов и предложений.

3.7. Для учащихся в Учреждении предусматривается организация одноразового горячего питания, за исключением учащихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), обучающихся в Учреждении. Для данной категории учащихся предусмотрено бесплатное двухразовое питание.

3.8. 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.

3.9. Администрация учреждения 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.

3.10. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.12. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

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

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

3.15. Обучающиеся в Учреждении питаются по классами согласно графику.

3.16. Классный руководитель является ответственным лицом за охват питанием учащихся класса, ведение консультативной и разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями).

3.17. На классного руководителя возлагается контроль за посещением учащихся столовой.

3.18. Классные руководители, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

3.19. Классные руководители обеспечивают заблаговременное предоставление заявок на питание фактически присутствующих обучающихся, сопровождение учащихся в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.20. Администрация Учреждения организует в столовой дежурство учителей и обучающихся дежурного класса.

3.21. Ответственный за организацию питания и работник столовой ведут ежедневный учет обучающихся, получающих льготное и платное питание по классами.

3.22. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

3.22.1. Регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;

3.22.2. Осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, контролирует расход бюджетных средств, выделенных на обеспечение компенсационного питания;

3.22.3. Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

3.22.4. Проводит сверку отчетных показателей по питанию обучающихся совместно с бухгалтером Учреждения.

3.23. Заведующая столовой:

3.23.1. Ежедневно принимает от классных руководителей заявки, по количеству питающихся на учебный день;

3.23.2. Составляет меню для определения стоимости питания на день;

3.23.3. Несет ответственность за качество школьного питания в соответствии с нормами СанПиН.

4. Порядок организации питания обучающихся в учреждении

4.1. Питание учащихся 1-4 классов организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств); учащихся 5-11 классов за счет родительских средств.

4.2. Ежедневное меню рационов питания согласовываются 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:

4.3.1. односменной работы (1-11 классы);

4.3.2. пятидневной учебной недели 1-6 классов;

4.3.3. шестидневной учебной недели 7-11 классов;

4.3.4. вторая половина дня осуществление питание в кадетских и мариинских классах.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) 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 учреждения ежегодно.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрывания столов.

5. Контроль и организация школьного питания.

5.1. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией Учреждения, утверждаемой ежегодно приказом директора Учреждения.

5.2. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.

5.3. По итогам проверки делается запись в бракеражном журнале.

5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

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

5.6. Контроль организации обучающихся и использования бюджетных и внебюджетных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется комитетом по образованию города Барнаула.

5.7. Текущий контроль организации питания учащихся в Учреждении осуществляется ответственным за организацию питания.

5.8. Ответственность за качество поставленных продуктов, их своевременный подвоз, качество производимой продукции, а так же за санитарное состояние пищеблока, инвентаря и оборудования несет АО КПП «Глобус».

5.9. Администрация Учреждения осуществляет контроль за санитарным состоянием зала, уборкой, ведением санитарного журнала.

6. Ответственность сторон

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

6.2. Комбинат школьного питания «Глобус» несет ответственность за качество предоставляемого питания, обслуживания и профессиональное соответствие персонала пищеблока.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи, за выполнение условий организации платного питания.