

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 70 имени Героя Советского Союза А.В.Мельникова»
городского округа Самара

«Согласовано»

Советом Школы

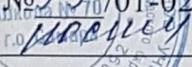
«Принято»

на заседании Педагогического совета

Протокол № 4 от 11.01.2021.

«Утверждаю»

Приказ № 33/01-02 от 11.01.2021 г.

Директор  Косилова Е.В.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.— Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), в соответствии с утвержденными правилами и нормами, требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с 1 января 2021г. до 1 января 2027г., совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.

По программе Правительства Самарской области утверждённой распоряжением Губернатора Самарской области от 06.03.2020 №77 – р, с учетом методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179 – 20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» с 01.09.2020 учащимся 1 – 4 классов будет предоставляться одноразовое бесплатное питание.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе 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 образа жизни и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется требованиями СанПиН, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.

2. Организация питания может осуществляться одним из следующих способов: на договорной основе с победителем конкурса/аукциона, проведенными в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 21 июля 2005 года № 94 –ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», или на договорной основе с поставщиками продуктов силами общеобразовательного учреждения.

В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем; в случае поставки продуктов – складскими помещениями;
- предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели;
- при организации питания учащихся собственными штатами общеобразовательное учреждение комплектует школьную столовую квалифицированными кадрами, прошедшими медицинский осмотр и имеющими санитарно – гигиеническую подготовку;
- должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3. Администрация школы 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. Формирует пакет документов на предоставление бесплатного и льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативно – правовыми актами, утверждает списки на получение бесплатного или льготного питания.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака, а для обучающихся с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) - двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

6. Питание в общеобразовательных учреждениях организуется на основе 12 – дневного с учетом сезонности примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и с 12 и старше лет.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

8. Контроль за организацией питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор, заместитель директора, предприятие или предприниматель, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников и администрации школы.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором

школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

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

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- 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.

10. Контроль за организацией горячего питания осуществляется комиссией, состоящей из родителей. Которые проверяют вкусовые качества, внешний вид, следят за порционностью блюд. Контролируют выполнение меню.

4. ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания руководствуется муниципальным контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемые предприятиям общественного питания.

2. Предприятие общественного питания осуществляет свою деятельность в соответствии с 12-дневным разновозрастным меню: с 7 до 11 лет, с 12 и старше лет с учётом сезонности и пожеланиями учащихся.

3. Поставляет в школьные столовые продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4. При хранении продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

Родители (законные представители) имеют право:

1. Знакомиться с меню, ценами на готовую продукцию школьной столовой;
2. Вносить предложения по улучшению работы пищеблока.
3. Принимать участие в деятельности органов государственного – общественного самоуправления школы по вопросам организации питания;

Родители (законные представители) учащихся обязаны:

1. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
2. Своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;
3. Своевременно предоставлять администрации школы достоверную информацию о праве на получение льготного (или бесплатного) питания их ребенком.