

ПРИНЯТО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 5
от «10» февраля 2023г



Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Кадошкинская средняя общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Кадошкинская средняя общеобразовательная школа» (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 обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с последними изменениями от 04.11.2022 г. № 429 ФЗ.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней.
- 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)».
- Уставом школы, и регламентирует содержание порядок организации питания в МБОУ «Кадошкинская СОШ».

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, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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 МБОУ «Кадошкинская средняя общеобразовательная школа» 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 малоимущих семей и детей - инвалидов;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания осуществляется по договору с ООО «Мордовская кейтеринговая компания».

3.2. ООО «Мордовская кейтеринговая компания» отвечает за качество и безопасность питания обучающихся.

3.3. Финансирование расходов на организацию питания обучающихся в школе может осуществляться:

- за счет средств субсидий республиканского бюджета;
- за счет средств субсидий федерального бюджета

3.4. Субсидии носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

3.5. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

4.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

4.3. 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;
- помещения для пребывания детей оборудованы стационарными приборами обеззараживания УФ «GALAD ББО 123-60/2Б/Р»
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4.4. 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 учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

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

4.6. Администрация школы 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) учащихся.

4.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-Эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; 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)»

4.8. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления

примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.9. Примерное меню утверждается директором школы.

4.10. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

4.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Мордовская кейтеринговая компания», школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Мордовская кейтеринговая компания».

4.13. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

4.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Предоставление льготного питания обеспечивается в соответствии с Постановлениями администрации Кадошкинского муниципального района и приказами управления образования администрации Кадошкинского района.

5.2. Льготные категории обучающихся имеют право на бесплатное питание. Дети, посещающие ГПД и дети-инвалиды, обеспечиваются двухразовым горячим питанием.

5.3. Питание льготным категориям обучающихся предоставляется согласно приказам директора ОУ. Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся является заявление родителей (законных представителей) и документ, подтверждающий право на получение льготного питания.

5.4. Ответственность за предоставление питания в полном объеме обучающимся, в том числе детям из малоимущих семей, возлагается на классных руководителей, ответственного за питание, руководителя ОУ.

6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

6.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

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

6.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

6.4. 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 школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

6.5. Классные руководители ежедневно:

- делают заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой;
- обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания;
- контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

6.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудником пищеблока.

6.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

7.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

7.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, и родительского контроля.

7.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

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

8.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

8.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за своевременную оплату питания в школе