

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Каменская СШ»

А.А. Бовсуновский
Приказ от 01.09.2022 года № 170



Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Каменская СШ»

1. Общие положения

Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Каменская СШ» (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).

Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

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»;
- СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиНами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СанПиНами 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.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Каменская СШ» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - обеспечение 100% обучающихся 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 учащихся

При организации питания Школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками аутсорсинговой компании, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

В пищеблоке Школы постоянно должна находиться и своевременно заполняться кладовщиком, поварами и медицинской сестрой следующая учетная документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья с обязательной термометрией;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока; - журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;

- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

Питание обучающихся МБОУ «Каменская СШ» осуществляется на основании 10- дневным меню, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для обучающихся. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией.

4. Порядок организации питания в школе

Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в пятидневном режиме с понедельника по пятницу.

Ежедневно на пищеблоке вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с утвержденным директором графиком питания. Отпуск учащимся питания (горячие завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

Прием пищи учащимися производится в специальном помещении, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Классные руководители сопровождают обучающихся в помещения для приема пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время горячего завтрака или обеда.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

Директор Школы осуществляет общий контроль за организацией горячего питания в том числе: создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет помещения для приема пищи;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель и посуду для помещения для приема пищи и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания;
- определяет ответственность сторон, график питания;
- утверждает расписание уроков с учетом перерывов на прием пищи;
- решает вопросы качественного и здорового питания учащихся;
- назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания учащихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета, педагогических советах.

Права школы. Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;

- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль за их подготовкой к реализации.

Классный руководитель:

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

- своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания, о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия с питания на период его фактического отсутствия;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное горячее питание;

- соблюдают правила поведения в столовой.

6. Контроль за организацией питания

Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов, проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации осуществляет бракеражная комиссия. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.

Для решения вопросов качественного и здорового питания, учащихся осуществляется родительский контроль.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующих порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами Школы.

Родительским контролем могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание пищеблока и помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, посуды, наличие предметов для культурно-гигиенических навыков;

- условия соблюдения правил личной гигиены учащихся;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи и др.

Родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей. Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

колла с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности, во время организации внеклассной работы проведением бесед,

викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам здорового питания, в том числе о значении горячего питания;

- размещает на сайт Школы информацию об организации горячего питания.

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего питания учащихся в школе. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество детей, охваченных горячим питанием;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню нормативным документам; организация и

проведение производственного контроля и лабораторных исследований;

-наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;

- удовлетворенность питанием учащихся и родителей.

Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на классных родительских собраниях, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

8. Документация

8.1. Для организации процесса питания учащихся необходимо иметь следующую документацию:

- Положение об организации горячего питания;
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания учащихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания;
- Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в Школу для обеспечения родительского контроля организации питания;
- график питания обучающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

9. Заключительные положения

Настоящее Положение об организации горячего питания является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам организации питания.

Положение принимается на неопределенный срок.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.