

СОГЛАСОВАНО:
Управляющий Совет
С.В. Медведев

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СШ №6
_____ Г.Н.Черемных
приказ № 297/1 от 20.01.2021 г.

Положение об организации питания обучающихся МАОУ СШ №6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 6 с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла» (далее – МАОУ СШ № 6) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ – Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);

- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

- С.П. 2.4. 3648-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача России № 28 от 28.09.2020 года (вступление в силу с 1.01.2021);

-СанПиН 2.3/2.4 3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача России № 32 от 27.10.2020 года (вступление в силу с 1.01.2021);

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- Законом Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания платы»;

- Уставом МАОУ СШ № 6.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Управляющим Советом школы.

1.5. 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МАОУ СШ № 6:

- создание условий для организации питания социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным здоровым питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания;

- обеспечение обучающихся бесплатным горячим питанием в соответствии с пунктами 2, 6 статьи 11 Закона Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- повышение охвата горячим питанием и повышение качества организации питания;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ СШ № 6. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора МАОУ СШ № 6 ежегодно.

3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующее 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 СанПиН;

3.3.В пищеблоке должно быть:

- утвержденное цикличное меню для школьного питания, согласованное с директором МАОУ СШ № 6;
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- ежедневные меню приготавливаемых блюд по технологической инструкции;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация МАОУ СШ № 6 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. Также учитываются представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья обучающегося. Проводит просветительскую и пропагандистскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями), направленную на привлечение обучающихся к системе полноценного комплексного питания, отвечающего половозрастным особенностям организма и способствующее ведению активного образа жизни.

3.5. Администрация МАОУ СШ № 6 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей и их хранению, повышение культуры питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе контролирует своевременное размещение на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет информации об условиях организации питания детей, ежедневного меню.

3.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется на основании Соглашения о взаимодействии по организации питания обучающихся МАОУ СШ № 6 и МАУ «Центр питания».

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на платной и без взимания платы основе (за счет бюджетных средств). Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются с директором МАОУ СШ № 6 и вывешиваются в обеденном зале.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- медицинская сестра заполняет ведомость контроля за рационом питания (приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.6. Заведующий школьным пищеблоком осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИМСЯ

5.1. Школа не является посредником между родителями и организаторами питания.

5.2. Питание детей обеспечивается за счет бюджетных средств и внебюджетных источников финансирования, включая средства родителей (законных представителей).

5.3. Получение горячего завтрака учащимися 1-4 классов осуществляется за счет бюджетных средств. Расчет за получение горячего обеда осуществляется наличными средствами членами классного родительского комитета.

При организации питания обучающихся 5-11 классов расчет наличными средствами осуществляется ими самостоятельно.

5.4. За счет краевого бюджета обеспечиваются горячим завтраком без взимания платы следующие категории:

- обучающиеся из семей со среднедушевым доходом семьи ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;

- обучающиеся из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;

- обучающиеся, воспитываемые одинокими родителями в семьях со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;

- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или иные законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними.

5.5. За счет краевого бюджета обеспечиваются горячим завтраком и горячим обедом без взимания платы обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1 Директор МАОУ СШ № 6 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

6.2. Контроль за организацией питания в школе осуществляется посредством создания бракеражной комиссии, проведением мониторинга состояния школьного пищеблока, мониторинга безопасности, качества продуктов питания и готовой продукции. Ведется контроль за исполнением требований контрактов.

6.3 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в состав которой включены: медицинская сестра, ответственный педагог за организацию горячего питания, заместитель директора школы, член Управляющего Совета школы и родительского комитета. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

6.4. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.5. Общественный контроль предусматривает проведение членами комиссии визуальной оценки санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой. Также проверяет:

- соответствие ежедневного меню циклическому меню по набору блюд, требованиям СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20;

- отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов;

- соблюдение культуры обслуживания обучающихся.

6.6. Медицинский работник:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;

- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;

- контролирует санитарное состояние пищеблока;

- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в ведомости контроля за рационом питания, журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6.7. Медицинский работник обязан доводить до сведения директора МАОУ СШ № 6 информацию о выявленных нарушениях в организации питания детей.

6.8. Обо всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы незамедлительно обязан сообщить в территориальный отдел Свердловского района, территориальный орган федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, МАУ «Центр питания».

6.9 При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний или пищевых отравлений в МАОУ СШ № 6 проводится служебное расследование с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.