

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 33»

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
протокол № 5 от 18.01.2021 г.

СОГЛАСОВАНО
с общешкольным родительским
комитетом
протокол № 3 от 19.01.2021 г.



Положение

об организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 33»

Череповец

2021

1. Общие положения

1. Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 33» (далее

«Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

•

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

3. Положение разработано в соответствии с документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (статьи 37, 41, пункт 7 статьи 79) в редакции Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 (ред. от 25.03.2019) "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте России 07.08.2008 N 12085) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020);
- МР 2.4.0162-19 Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);
- МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организация. Методические рекомендации.;
- МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (2020);
- Закон Вологодской области от 17.07.2013 № 3140-ОЗ «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование» (в редакции закона Вологодской области от 02.06.2020 № 4714-ОЗ);
- Постановление мэрии г. Череповца Вологодской области от 30 сентября 2020 № 3970

«Об утверждении Порядка предоставления бесплатного горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях города»;

- Устав МАОУ «СОШ № 33» (далее – школа).

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, согласовывается с общешкольным родительским комитетом и утверждается приказом директора школы.

1.

6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
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 учащихся в школе являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ;
- 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. Общие принципы организации питания учащихся

1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
 2. Для организации питания учащихся 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, ежедневные меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- 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 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.

1.

5. 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.

1.

6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками муниципального автономного учреждения «Центр социального питания» (далее МАУ

«ЦСП»), имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический

медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7 Питание в школе организуется на основе рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного специалистами МАУ «ЦСП» и утвержденного территориальным отделом Роспотребнадзора. Информация о меню, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания учащихся, доводится до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта школы, социальных сетей.

1.

8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 МАУ «ЦСП».
9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.
11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием, организацию питания, ведение отчетной документации (табеля питания) на текущий учебный год.
12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет заместитель директора по АХР.

4. Порядок организации питания учащихся

1. Все учащиеся школы, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс) обеспечиваются бесплатным горячим питанием.
2. Учащиеся школы, обучающиеся по образовательным программам основного общего образования (5-9 класс) и по образовательным программам среднего общего образования (10-11 класс) обеспечиваются:
 - за счет родительских средств для всех желающих учащихся;
 - на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для льготных категорий учащихся (многодетные, малообеспеченные, тубинфицированные, дети ОВЗ). Родители (законные представители) данных категорий учащихся предоставляют подтверждающие льготу документы.
3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

•

5. Классный руководитель (или лицо, его замещающее) обеспечивает сопровождение учащихся в столовую. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, заведующего столовой, директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

8. Ответственное лицо за организацию льготного питания в школе:

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- составляет отчеты для бухгалтерии в соответствии с табелем питания (Приложения 1, 2,3);
- осуществляет сбор заявлений и документов от законных представителей учащихся на бесплатное питание.

9. Классные руководители

- ежедневно подают заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день не позднее чем за 2 урока до питания;
-осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов в своем классе;
- сопровождают детей в столовую и присутствуют там во время приема пищи учащихся;
- разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся при проведении бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

10. Заместитель директора по АХР

- заключает контракты на предоставление бесплатного питания со сторонними организациями;

- контролирует расходование бюджетных средств на бесплатное питание.
5. Порядок организации питания учащихся с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании
 1. Для постановки учащегося школы на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) необходимо:
 - подать на имя директора школы заявление о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья;
 - представить документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.
 2. Директор школы совместно с родителем (законным представителем) и заведующей производством прорабатывает возможности организации индивидуального питания учащегося, использовании в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.
 3. Администрация информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия); особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.
 4. Для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными
- представителями), в столовой обеспечиваются условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева.
6. Контроль организации питания
 1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
 2. Контроль целевого использования, учета, поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет управление образования мэрии.
 3. Текущий контроль организации питания учащихся в школе осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.
 4. Родительский контроль организации школьного питания осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" и соответствующими локальными нормативными актами.

[illegible]

Итого: рабочих дней - 18

Директор МАОУ "СОШ № 33"

Закирова М. Б.

Табель по питанию (двухразовое питание учащихся с ОБЗ) за _____ месяц 202__ года

[illegible]

Итого: рабочих дней — 18

Директор МАГУ "Средняя общеобразовательная школа № 33"

Закирова Марина Борисовна

Табель по питанию (льготное питание, 5-11 классы)

[illegible]

Директор МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 33"

Закирова Марина Борисовна

