Подписано цифровой подписью: Кузнецова В.В.
Дата: 2025.04.18 10:22:11 +05'00'

МКОУ Обуховская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»
Совет школы
Протокол № 1
от 30 августа 2023 г.

«Утверждаю»
Директор МКОУ
Обуховская СОШ
_____ В.В.Кузнецова
приказ №6973
от «30» августа 2024г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Обуховская средняя общеобразовательная школа

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ Обуховская СОШ (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Законом Свердловской области от 15.07.2013г. №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»
- Постановление администрации Камышловского МР от 10.08.2023г. №453-ПА «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Камышловского муниципального района в 2023-2024уч.г.»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора Учреждения.

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 учащихся в МКОУ Обуховская СОШ 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 и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

− модернизация школьного пищеблока 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 обучающихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. 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;

− соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

− 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.);

− книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация Учреждения 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 учащихся.

3.6. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.7. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

(приложение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия, предоставляющего услугу в результате конкурсных мероприятий, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), с которым заключен муниципальный контракт 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".

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. 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.

3.13. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер Учреждения, денежных средств на платной основе – классный руководитель по договоренности с родителями учащихся.

4. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной (за счет субвенций) и платной основе.

4.2. Одноразовым бесплатным питанием (завтрак или обед) за счет средств областного бюджета обеспечиваются дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, дети из многодетных семей, дети участников СВО, обучающиеся, получающие начальное общее образование.

4.3. Двухразовым бесплатным питанием (завтрак и обед или обед и полдник) за счет средств областного бюджета обеспечиваются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды.

4.3. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).
4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.10. Заведующая столовой:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется администрацией Учреждения, представителями родителей (законных представителей).
5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление
5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, учитель, члены родительского комитета.
5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.