

Принято
на заседании Педагогического
совета
МБОУ «Комиссаровская СОШ»
Протокол №4 «10» января 2024
г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Волохова Л.Н.
приказ №48 «10» января 2024г.



Положение об организации питания в МБОУ «Комиссаровская ООШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ•,
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- - СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- -Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных

Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года..

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Комиссаровская ООШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет 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).

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

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

1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

1

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1 Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-9 классов.
- ежедневные меню, технологические карты, утвержденные руководителем ОО, на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно— санитарной экспертизы и др.).

3.4. 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками образовательной организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

2

3.7. 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. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и местного бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1-4 классов;
- средств областного, местного бюджетов для обучающихся 5-9 классов.

4.2. Для обучающихся 1-4 классов МБОУ «Комиссаровская ООШ», средства выделяются в следующем размере:

- 64,63 руб. (в том числе 52,46 руб. — средства федерального бюджета, 11,52 руб. — средства областного бюджета, 0,65 руб. — средства местного бюджета)- в день на одного обучающегося;
- 4.3. Для обучающихся 5-9 классов МБОУ «Комиссаровская ООШ» средства выделяются в следующем размере:
- 12,18 руб. (в том числе 8,00 руб. — средства областного бюджета, 4,18 руб. — средства местного бюджета)- в день на одного обучающегося.
- 4.4. Для обучающихся ОВЗ и обучающихся на дому МБОУ «Комиссаровская ООШ» средства выделяются в следующем размере:
- 78,30 руб. (в том числе 74,39 руб. — средства областного бюджета, 3,91 руб. — средства местного бюджета)- в день на одного обучающегося.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- 5.1 Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется общеобразовательной организацией самостоятельно на основании заключенных договоров на поставку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения обучающихся горячим питанием.
- 5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 – 11 лет и с 12 лет и старше).
- 5.4. Примерное меню утверждается руководителем согласно п 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 5.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 5.6. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 5.7. Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.