


РАССМОТРЕНО
на заседании Управляющего совета
протокол № 3
от «31» 08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ № 15»
городского округа г. Стерлитамак РБ

И.Ф. Шарипов
Ввести в действие
приказ № 308 от «01» 09 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 15» городского округа г. Стерлитамак РБ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37, 41, п.7 ст. 79 Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10. 2020 № 32, и уставом Школы.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся Школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий учащихся. -

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Школы.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ

2.1. Способ организации питания:

2.1.1. Школа предоставляет питание учащимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание учащихся осуществляется предприятием общественного питания в соответствии с договором, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием учащихся организуют назначенные приказом директора Школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями учащихся, предприятием общественного питания, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом

Роспотребнадзора.

2.1.2. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания:

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора Школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни.

2.3. Условия организации питания:

2.3.1. Для создания условий организации питания в Школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания в Школе ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания учащихся;
- приказы об организации льготного питания учащихся;
- «Положение о бракеражной комиссии»;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража готовой продукции быстрого питания;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- инструкция по отбору суточных проб.

2.4. Меры по улучшению организации питания:

2.4.1. В целях совершенствования организации питания учащихся администрация Школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные

вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ

3.1. Предоставление горячего питания:

3.1.1. Всем учащимся предоставляется двухразовое питание – завтрак и обед.

3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяются перемены 15-20 минут.

3.1.3. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица – классного руководителя.

3.1.4. График предоставления питания устанавливает директор Школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей учащихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Примерное 10-дневное меню разрабатывает предприятие общественного питания, согласовывает меню с территориальным отделом Роспотребнадзора и директором Школы. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором Школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале, публикуется на сайте Школы. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление дополнительного питания:

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется учащимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете Школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в течение всего учебного года.

3.2.3. Администрация Школы осуществляет контроль за необходимым

ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. Предоставление питьевой воды.

3.3.1. В Школе предусматривается централизованное обеспечение учащихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Школе.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Источники и порядок определения стоимости питания:

4.1.1. Финансирование – питания учащихся осуществляется за счет:

- средств республиканского бюджета, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата).

4.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

4.2. Организация питания за счет средств республиканского бюджета:

4.2.1. Бюджетные средства на организацию питания учащихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.3. Организация питания за счет средств родительской платы:

4.3.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится на добровольной основе.

4.3.2. Внесение родительской платы за питание детей в Школе осуществляется еженедельно, ежемесячно на усмотрение родителя (законного представителя) на счет учащегося в системе АИС «Образование», портал edu.brsk.ru.

5. МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

5.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у учащихся, отнесенных к категории семей многодетных и малоимущих, к лицам с ограниченными возможностями здоровья, к инвалидам.

5.2. Основанием для получения учащимися бесплатного питания является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в Приложении № 1 к настоящему Положению;

– документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении № 2 к настоящему Положению.

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием учащихся в течение учебного года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации.

5.4. Списки учащихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора Школы.

5.5. Право на получение льготного питания наступает со следующего дня, после издания приказа директора по Школе и действует до окончания текущего учебного года.

5.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания учащемуся директор Школы издает приказ об исключении ребенка из списков учащихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Директор Школы:

6.1.1. ежегодно в начале учебного года издает приказ об организации горячего питания учащихся;

6.1.2. несет ответственность за организацию горячего питания учащихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Школы и настоящим Положением;

6.1.3. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

6.1.4. назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

6.1.5. обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания учащихся на родительских собраниях, заседаниях Совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание:

6.2.1. контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

6.2.2. координирует работу в школе по формированию культуры питания;

6.2.3. осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

6.2.4. вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе организует текущий ремонт помещений.

6.4. Классные руководители:

6.4.1. ежедневно представляют заявку для организации горячего питания на количество учащихся;

6.4.2. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

6.4.3. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения учащихся полноценным питанием;

6.4.4. выносят на обсуждение на заседаниях Совета школы, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.5. Родители (законные представители) учащихся:

6.5.1. представляют подтверждающие документы в случае, если учащийся относится к льготной категории детей;

6.5.2. сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

6.5.4. вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

6.5.5. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники Школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется «Положением о бракеражной комиссии». Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.