

Согласовано

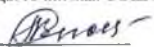
Утверждаю

Заседание педагогического совета

Протокол от 19.08.24, № 1

Директор БОУ «Цветочинская СОШ»

О.В. Дысенко



Приказ от 30.08.2024 № 90

«01» 09, 2024г



Положение
Об организации питания обучающихся
В бюджетном общеобразовательном учреждении
« Цветочинская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в БОУ «Цветочинская СОШ» (далее «Положение») устанавливает 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).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения»;

- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об

утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об

утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и

Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012

г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47,

статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.

- Уставом школы;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 « Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

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, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным

законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой (повар, кухонный работник) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

2.5. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.9. В пищеблоке школы постоянно должна находиться и своевременно заполняться следующая учетная документация:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество

поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.10. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового (горячий завтрак, обед).

2.11. Питание обучающихся БОУ «Цветочинская СОШ» осуществляется в соответствии с разработанным и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Омской области Русско-Полянского района (далее - Роспотребнадзор) 10-дневным меню. Данное 10-дневное меню располагается на сайте образовательной организации.

2.12. Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, рекреации) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных

групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школы.

2.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в БОУ «Цветочинская СОШ».

2.14. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции

2.14.В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.15. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полную охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3. Обучающимся 5-11 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.

Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.

Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 5-классе один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются:

приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося

в общеобразовательное учреждение;

решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании заявления от родителей (законного представителя).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

письменное заявление родителей (законных представителей) с предоставлением горячего питания;

копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей);

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде одноразового горячего питания (завтрак или обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).

Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

Ответственность за своевременное извещение руководителя общеобразовательного учреждения об изменении обстоятельств, влияющих на право получения бесплатного питания обучающихся 5-11 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), возлагается на их родителей (законных представителей).

Питание обучающихся 5-11 классов организуется за счет средств родителей (законных представителей) и компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся. Для получения компенсационных выплат родители (законные представители) предоставляют необходимые документы.

3.4. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация за счет местного бюджета со 02.09.2024г.

3.5. В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

3.6. Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является

- отчисление обучающегося из образовательной организации;
- снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии,
- обеспечение обучающегося питанием за счет бюджетных средств в рамках предоставления услуги по содержанию обучающегося в образовательной организации;
- оформление социального пособия на питание.

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

3.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школе ежегодно.

3.9. Ответственный дежурный учитель по школе обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену учащихся перед едой.

3.10. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.11. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1. Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;

- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносятся на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню,
- своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное полноценное горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.