

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания
учащихся МБОУ СОШ № 18

1. Общие положения

- настоящее положение имеет цель: сохранение и укрепление здоровья учащихся;
 - разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - при разработке данного Положения учтены требования санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - настоящее положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 18 (далее – школа) муниципального образования Славянский район: принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания. А также обеспечивает порядок предоставления льготного питания за счет средств местного, краевого, федерального бюджета или за счет внебюджетных средств в школе;
- Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - оптимальный режим питания;
 - учет индивидуальных особенностей обучающихся школы (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;

- обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, предоставляемой услуге по организации горячего питания;
- развитие материально – технической базы школьных пищеблока, обеденного зала и организации общественного питания в соответствии с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания учащихся школы;
- совершенствование системы управления организации школьного питания;
- формирование культуры школьного питания.

2. Сфера деятельности настоящего Положения

Регулирование отношений между школой, родителями (законными представителями) учащихся и предприятиями, оказывающими услуги по организации горячего питания (предприятиями общественного питания).

Школа в своей деятельности по организации питания взаимодействует с управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

Школа проводит мероприятия по определению Исполнителя услуги организации горячего питания.

3. Порядок организации питания в школе

Осуществление рационального питания школьников на основе следующих принципов его организации:

- соответствие возрасту учащихся энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ;
- удовлетворение физиологических потребностей школьников в полноценном, сбалансированном питании;
- оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи, потребляемой в течение дня;
- обеспечение безопасности питания: организация и рацион питания подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Питание обучающихся в школах осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций на удорожание стоимости питания за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

Для учащихся школы предусмотрена организация горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы и на организацию, оказывающую услугу по организации школьного горячего питания в соответствии с заключенными договорами.

Взаимодействие школы и организации общественного питания осуществляется на основании Соглашения о сотрудничестве по организации питания

учащихся, заключенного с предприятием общественного питания, являющегося исполнителем услуги по организации горячего питания учащихся школы.

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы.

График питания учащихся утверждается руководителем школы.

Примерное меню для организации питания учащихся школы разрабатывается организацией, оказывающей услугу по организации школьного горячего питания, и согласовывается руководителем школы.

Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель (10-12 дней) с учётом сезонности, необходимых пищевых веществ и калорийности суточного рациона.

В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий должна использоваться только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов и имеющая гигиеническое заключение (сертификат).

Примерное меню для организации питания учащихся школы согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора с выдачей экспертного заключения о соответствии его нормам СанПиН 2.4.3590-20.

Обучающихся школы необходимо обеспечивать рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и учебной недели, основу которого должна составлять организация профилактического (щадящего) питания, предусматривающая специальную кулинарно – технологическую обработку продуктов.

- медицинский работник муниципального органа здравоохранения, закрепленный за школой, должны следить за организацией питания обучающихся.

- классные руководители и дежурные учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно табелям учета питающихся.

4. Контроль за организацией питания в школе

Контроль за организацией питания в школе осуществляют:

- общественная комиссия, в которую входят представители родительского комитета и общественности;
- ответственный за организацию питания, назначенный приказом руководителя школы;
- медицинский работник;
- бракеражная комиссия, в состав которой входит медицинский работник и представители администрации школы.

Общественная комиссия осуществляет контроль:

- за качеством работы предприятия школьного питания;
- за качеством и ассортиментом блюд (наблюдение, опрос учащихся и педагогических работников);
- изучает спрос школьников и родителей по организации питания в школе;

- вносит предложения администрации школы и организации общественного питания по улучшению школьного питания.

Ответственный за организацию питания в школе (заместитель директора по АХР):

- формирует табеля учета питания учащихся на основании табелей, предоставляемыми классными руководителями (в том числе в электронной форме);
- предоставляет табеля учета питания учащихся в организацию, оказывающую услугу по организации горячего питания в сроки, согласованные с данной организацией;
- готовит необходимую документацию для предоставления частичной компенсации удорожания стоимости питания учащихся в соответствии с Порядком предоставления частичной компенсации удорожания стоимости питания учащихся общеобразовательных учреждений, реализующих общеобразовательные программы основного, среднего, общего образования;
- проводит ежедневный мониторинг охвата питанием учащихся;

Ответственный за организацию питания в школе (заместитель директора по ВР) осуществляет контроль за:

- дежурством учителей и учащихся в школьной столовой;
- работой бракеражной комиссии;
- соблюдением примерного 10 – 12 – дневного меню;
- выявляет причины и своевременно информирует директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;
- обеспечивает накопление материала по организации питания в образовательном учреждении; готовит и ежемесячно предоставляет в управление образования информацию об организации питания учащихся в школе;
- организует разъяснительно – пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о необходимости здорового питания и формирования культурно-гигиенических навыков у детей;
- изучает и вносит предложения по улучшению организации питания;
- готовит материал для участия в конкурсах на лучшую организацию школьного питания.

Медицинский работник должен быть включен в состав бракеражной комиссии и проводить ежедневный бракераж готовых блюд и изделий.

Бракеражная комиссия:

- проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

Контроль за организацией питания осуществляется управлением образования и межведомственным Советом по питанию путем проведения плановых и внеплановых проверок в составе рабочих комиссий.

Члены рабочей комиссии осуществляют контроль за санитарно-техническим состоянием и санитарным содержанием помещений, оснащения пищеблока, поставляемого горячего питания.

По результатам проверок комиссия составляет справку, директор школы и руководитель организации общественного питания принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц в соответствии с полномочиями, указанными в Соглашении о сотрудничестве по организации питания учащихся.

5. Совет по питанию школы

Совет по питанию в школе создается в целях:

- повышения доступности питания для более широкого контингента учащихся.
- предоставления горячего питания школьникам;
- улучшения качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, методов обслуживания школьников;
- создания благоприятных условий для сохранения и укрепления, нормального роста и развития детей;
- формирования у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье.

6. Обязанности и права Совета по питанию школы и родителей

Совет по питанию:

- вправе рекомендовать родительским комитетам школы предприятия общественного питания, оказывающие услугу в сфере организации детского питания, на основании итогов рассмотрения предложений, поступивших от данных организаций.

В обязанности Совета по питанию входит контроль за соблюдением:

- режима питания в образовательном учреждении;
- выхода блюд;
- выполнения установленных правил технологии приготовления блюд;
- объема разовых порций в обеденном зале;
- условия хранения готовых блюд;
- условия поставки продуктов питания;
- организации правильного хранения продуктов;
- сроков хранения продуктов питания;
- санитарного состояния пищеблоков;
- вкусовых качеств приготовляемых блюд;

Права и полномочия Совета по питанию:

- отчитываться перед родителями учащихся за организацию питания учащихся по необходимости;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, через администрацию школ и управление образования;
- вести пропаганду среди родителей и учащихся о необходимости полноценного, здорового питания;
- проверка ежедневного меню с указанием выхода блюд в школьных столовых;

Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка в соответствии с договором об оказании услуги по организации горячего питания учащегося, заключенного с организацией общественного питания;
- сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе до 15 часов текущего дня для корректировки табеля учета питания учащихся на период его фактического отсутствия, при уведомлении классного руководителя позднее 15 часов текущего дня, родитель обязан внести оплату за следующий день;
- своевременно предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Обязанности предприятия общественного питания, осуществляющего услугу по организации школьного горячего питания

При оказании услуги по организации горячего питания предприятие общественного питания обязано:

- взять в аренду помещения пищеблока и технологическое оборудование;
- производить возмещение затрат на оплату коммунальных услуг общеобразовательному учреждению (за использование холодной и горячей воды, природного газа, электроэнергии), используемых для организации питания;
- обеспечивать шеф – поваров, поваров, кух. рабочих и мойщиков посуды санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты органов дыхания, перчатками;
- обеспечить контроль за своевременным и обязательным прохождением работников пищеблока, являющихся сотрудниками организации общественного питания, медицинских и профилактических осмотров и прививок, согласно Национальному календарю;
- обеспечить наличие моющих и дезинфицирующих средств в необходимом количестве и их применение, согласно инструкциям;
- предоставлять учащимся школы горячее питание в соответствии с утвержденным меню и по ценам, предусмотренным заключенными договорами на оказание услуг;
- осуществлять контроль за сохранностью и бережным отношением к столовой посуде (в двухстороннем порядке);
- осуществлять мойку кухонного инвентаря, столовой посуды, лотков и оборудования, уборку отходов в специальные контейнеры, и доставку сырья и полуфабрикатов со склада к месту обработки и приготовления;
- использовать тару, пригодную для каждого вида товара;
- обеспечить наличие ежедневного меню всей продукции, реализуемой в школьной столовой, в месте ее реализации;
- обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего в общеобразовательные организации сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;

- соблюдение процесса приготовления горячих блюд и выход порции;
- осуществлять отбор и хранение суточных проб, согласно требованиям действующего законодательства;
- подписание меню – требований на каждый питательный день;
- организация производственного контроля;
- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- обеспечение полноценного ведения учета по деятельности пищеблока;
- обеспечение своевременной подачи отчетности по организации горячего питания в управление образования и МКУ «ЦБУ и СКС» администрации муниципального образования Славянский район в установленные сроки или по требованию управления образования или общеобразовательной организации;
- несение полной ответственности перед налоговой инспекцией, Санэпиднадзором, Роспотребнадзором и другими контролирующими органами по организации питания;
- соблюдение правил противопожарной безопасности;
- осуществление сбора и обработки заявок от школы на поставку горячего питания;
- доставку блюд в столовую школы специализированным транспортом в соответствии с графиком работы школьной столовой;
- использование тары, пригодной для каждого вида товара;
- осуществление приготовления горячего питания собственными силами, и своими работниками (шеф – повара, повара) на базе школьно – базовой столовой;
- осуществление за свой счёт ремонта технологического, холодильного и иного оборудования.

8. Обязанности школы в организации питания

Школа обязана:

- предоставлять и создавать условия для осуществления питания учащихся;
- обеспечивать контроль за содержанием помещения, оборудования и инвентаря столовой в состоянии, соответствующим санитарным требованиям;
- осуществлять за свой счет капитальный ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, текущий ремонт помещений пищеблока, поддерживать в рабочем состоянии и производить своевременный ремонт всех инженерных коммуникаций, при наличии бюджетного финансирования, предусматриваемого для этих целей, или за счет внебюджетных источников;
- для повышения технического уровня технологического процесса в школьной столовой осуществлять дооснащение и замену торгово – технологического, подъемно – транспортного и весоизмерительного оборудования, мебели в соответствии с установленными нормами, при наличии бюджетного финансирования, предусматриваемого для этих целей, или за счет внебюджетных источников;

- организовывать мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, установленной требованиями действующего законодательства;
- организовывать мероприятия по вывозу и утилизации пищевых, бытовых и иных отходов;
- организовывать мероприятия по охране объектов общественного питания;
- соблюдать требования и нести ответственность в области законодательства по окружающей среде (предоставлять отчеты в госорганы, оформлять паспорта отходов, получать нормативные лимиты на размещение отходов, вносить платежи за негативное воздействие на окружающую среду);
- нести ответственность за исполнение требований пожарной безопасности в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 г. № 390 «О противопожарном режиме»;
- осуществлять контроль за сохранностью и бережным отношением к столовой посуде (в двухстороннем порядке);
- обеспечивать столовой посудой при наличии бюджетного финансирования или за счет внебюджетных источников;
- обеспечить наличие моющих и дезинфицирующих средств в необходимом количестве и их применение, согласно инструкциям.
- формировать заявки на поставку завтраков и обедов и передавать их Исполнителю;
- создавать условия для осуществления питания учащихся.

9. Финансирование расходов на организацию питания

Оказание услуг по организации школьного горячего питания осуществляется на основании договоров, заключенных с предприятием общественного питания (далее – Исполнитель услуги).

Исполнитель услуги по организации горячего школьного питания отвечает за качество и безопасность питания обучающихся.

Финансирование расходов на организацию питания учащихся осуществляется следующим образом:

- питание учащихся 1 – 4 классов осуществляется за счет средств федерального, краевого и местного бюджетов на основании договоров, заключенных между общеобразовательной организацией и Исполнителем услуги. Порядок предоставления услуги по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях изложен в приложении № 2;
- питание учащихся 5 – 11 классов осуществляется за счет родительских средств на основании договоров, заключенных между родителями и Исполнителем услуги, а также за счет средств местного бюджета (частичная компенсация на удешевление родительской оплаты учащимся, получающим услугу по организации питания). Порядок предоставления компенсационных выплат отдельным категориям учащихся 5 – 11 классов, направленных на освобождение (удешевление) родительской платы изложен в приложении № 3.

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов осуществляется в соответствии с порядком предоставления бесплатного горячего питания либо денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям инвалидам, обучающимся в общеобразовательных организациях (приложение № 4).

10. Пропаганда культуры питания, гигиенических основ питания в общеобразовательных организациях.

Медицинский контроль за организацией школьного питания

В школе:

- проводится работа по пропаганде гигиенических основ питания среди школьников, родителей, педагогического и обслуживающего персонала. Школа воспитывает у учащихся культурно – гигиенические навыки по вопросам питания.
- принимаются необходимые меры по улучшению медицинского обслуживания и охраны здоровья детей.

Медицинский персонал, осуществляющий обслуживание школ:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- осуществляется постоянный контроль за качеством пищи;
- следит за ассортиментом и качеством продуктов, поступающих в буфеты;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил в столовой;
- проводит обследование учащихся для выявления нуждающихся в диетическом питании.

Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы.

Контроль за исполнением санитарного законодательства в организации питания учащихся осуществляет территориальное управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Славянском, Красноармейском и Калининском районах.

Директор МБОУ СОШ № 18:



Л.Н.Пышная