

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:
 - сбалансированность и разнообразие рациона питания;
 - оптимальный режим питания;
 - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока;
 - обеспечение 100% охвата обучающихся начальных классов горячим питанием;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - формирование у обучающихся культуры правильного питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается с Советом школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача России от 27.10.2020 г. № 32.
- 2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. Питание в школе организуется на основе разработанного двухнедельного примерного меню для каждой возрастной группы детей. Утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться с руководителем организации. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 2.5. Питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется по индивидуальному меню, разработанному в соответствии с предъявленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.
- 2.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета.
- 2.7. С 1.01.2019 года бесплатным двухразовым питанием обеспечиваются обучающиеся с ОВЗ как очно в общеобразовательном учреждении, так и обучающиеся с ОВЗ на дому.
- 2.8. С 01.09.2020 года все обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием. У обучающихся осваивающих основную общеобразовательную программу основного общего и среднего общего образования питание организуется за счет средств родителей.
- 2.9. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Обед обеспечивается за счет средств родителей.
- 2.10. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов. Взаимодействие между Предприятием питания и общеобразовательным учреждением регулируется путем заключения договора.
- 2.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2.12. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – социальный педагог, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 2.13. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник школы, заведующий производством. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Одновременно с этим, в целях контроля качества организации школьного питания может создаваться комиссия из представителей родительской общественности.

3.6. 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 назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, заполняют табель посещения столовой своего класса.

3.8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в УО;
- ежедневно заносит всех питающихся в электронную систему питания «Аксиома» из табеля, заполненного классным руководителем;
- контролирует своевременное поступление денежных средств на лицевые счета обучающихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,

- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

- 4.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается путем кипячения питьевой воды;
- 4.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и единым региональным стандартом оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Нижегородской области утвержденный Приказом министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области от 29.09.2021 № 316-01-63-2311/21;
- 4.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течении всего времени пребывания детей в учреждении.

5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- 5.1. Питание обучающихся общеобразовательного учреждения осуществляется за счет средств:
- федерального, регионального и местного бюджетов;
 - родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (родительская плата);
 - внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 6.1. Текущий контроль за организацией и качеством питания осуществляет администрация учреждения и назначенные ответственные лица на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем.
- 6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью (Родительский контроль). Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом учреждения.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение об организации питания общеобразовательной организации принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6. 1 настоящего Положения.

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