

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МАОУ СШ №82
протокол № 6.1
от 08.06.2021



УТВЕРЖДЕНО
Директором МАОУ СШ №82
Е.М.Ахметзяновой
приказ № 01-04-155
от 08.06.2021

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации горячего питания учащихся в «МАОУ СШ №82».**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 (ред. от 02.12.2020) «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 № МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- уставом Учреждения.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствует укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников Учреждения.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим

деятельность Учреждения по вопросам организации питания обучающихся.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении, их родителей (законных представителей), сотрудников Учреждения, ответственных за организацию и предоставление питания обучающимся.

1.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном пунктами 1.3, 1.5 настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении 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 для приготовления блюд;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие положения организации питания обучающихся 3.1.

Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и местного бюджетов;
- средств родителей (законных представителей), представленных на питание детей (далее – родительская плата);
- средств от приносящей доход деятельности, в том числе за счет пожертвований.

3.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора Учреждения.

Приказом директора:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- утверждается график питания групп (классов) Учреждения; -назначается дежурный по столовой;
- назначается состав бракеражной комиссии;
- назначаются члены общественной комиссии по контролю за организацией питания.

Другие решения, способствующие совершенствованию организации питания обучающихся, принимаются с учетом мнения Родительского комитета МАОУ СШ№82.

3.3. Днем начала организованного питания считается первый учебный день, следующий за 1 сентября текущего года.

3.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы

Учреждения, за исключением выходных и праздничных дней.

3.5. Питание обучающихся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам (классам).

3.6. График питания обучающихся по группам утверждает директор Учреждения исходя из возрастных физиологических потребностей обучающихся.

3.7. Классные руководители:

- сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся;

- в установленном порядке и в установленные сроки предоставляют информацию о питании обучающихся ответственному за организацию питания в Учреждении.

3.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

3.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.10. Помощь в организации питания в Учреждении осуществляют сотрудники столовой. На них же возлагается ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.

3.11. Питание обучающихся Учреждения производится группами (классами) в соответствии с графиком питания в помещении столовой (пищеблока). Не допускается употребление пищи за пределами пищеблока.

3.12. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; -обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;

- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.13. В пищеблоке постоянно должны находиться:-----

- заявки на питание;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; -

- журнал проведения витаминизации блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -

- ведомость контроля рациона питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- копии циклического десятидневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню;

- индивидуальные меню (при наличии);

- технологические карты на кулинарные блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию;

- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции; -

- книга отзывов и предложений;

- график смены кипяченой воды;

3.14. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического десятидневного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два–три дня.

При составлении рациона питания обучающихся следует учитывать физические и физиологические изменения, которые происходят в подростковом возрасте. При составлении рациона учитываются:

таблица 2 с нормами физиологических потребностей, приведенная в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731;

таблица 3 с рекомендуемыми наборами пищевых продуктов, приведенная в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731.

Согласованное циклическое меню публикуется на официальном сайте Учреждения.

3.15. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется организаторами питания, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;

- предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;

- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения на основании контракта или договора, заключенного в соответствии с Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

3.17. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий согласовываются директором Учреждения и вывешиваются на информационном стенде возле помещения столовой ежедневно до 9 часов утра.

3.18. При организации питания в Учреждении учитываются письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731, совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178.

4. Права и обязанности

4.1. В рамках организации питания обучающихся Учреждение обязано:

-осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и-правил в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;

-осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций;

-осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим

оборудованием, мебелью, посудой;

-назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за

организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
-осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
-осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
-совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;
-своевременно и в полном объеме информировать обучающихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания обучающимся.

4.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

-своевременно предоставлять Учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия, обучающегося;
-своевременно сообщать классному руководителю обучающегося о болезни или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
-своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;
-вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.3. Родители (законные представители) обучающегося имеют право: -

вносить предложения по улучшению организации питания;
-знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете Учреждения.

4.4. Обучающийся обязан:

выполнять правила поведения в столовые Учреждения;
-своевременно в начале учебного дня предупреждать своего классного руководителя о причинах отсутствия в Учреждении.

4.5. Обучающийся вправе:

вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родителей (законных представителей) знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете Учреждения.

4.6. Ответственный организатор бесплатного питания обязан:

-своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
-ежедневно производить учет обучающихся для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся заведующей столовой;
-своевременно сдавать отчет по бесплатному питанию обучающихся за месяц.

5. Контроль организации питания

5.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный

год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Администрация Учреждения осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.

5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Учреждения по контролю организации питания.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение действует с момента утверждения до его отмены, изменения или замены новым Положением.