

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете школы
Протокол № 10 от «28» августа 2017г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БОУ «Кутырлинская СШ»

_____ О.П.Ремезевич
приказ № 97 от 01.09.2017 г.

В редакции приказа № 24 от 27.04.2020 г.

В редакции приказа № 08 от 02.03.2021 г.

В редакции приказа № 33 от 25.06.2024г

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания в БОУ «Кутырлинская СШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», с Федеральным законом 47-ФЗ от 01.03.2020 внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе. Определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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, рассматривается на родительском собрании, Совете родителей, 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.1.6. настоящего Положения . 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в БОУ «Кутырлинская СШ» является:

- 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы;

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, табель учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- формы учетной документации пищеблока – приложение №1-5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;
- копии примерного двухнедельного меню
- ежедневные меню должно быть размещено в доступном для родителей и детей месте (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) в том числе меню дополнительного питания с указанием наименований блюд, массы порции, калорийности порции, рекомендации по организации здорового питания детей. Технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Федеральной служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Главный государственный Российской Федерации санитарный врач от 28 сентября 2020 г. N 28

3.7 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания , меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, вакцинации, в установленном порядке законодательством РФ, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.3648-20.

3.13. Директор школы, кладовщик столовой являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.14. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием ;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, организуется один раз в день бесплатное горячее питание, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Обеспечение бесплатным горячим питанием детей участников СВО, обучающихся в 5 - 11 классах. Для остальных обучающихся организуется обязательное питание один раз в день. По желанию родителей обучающихся, может быть организовано второе питание за счет средств родителей (законных представителей).

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет кладовщик столовой.