

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пониклинская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
МБОУ «Пониклинская СОШ»
(протокол от 26 августа 2020 г. № 1)



Пониклинская СОШ

Хажина Ш.И.

ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания обучающихся
в МБОУ «Пониклинская СОШ» Бугурусланского района»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Пониклинская СОШ» Бугурусланского района устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Пониклинская СОШ» Бугурусланского района (далее – Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения, родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, улучшения качества питания учащихся в МБОУ «Пониклинская СОШ» Бугурусланского района, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. 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 июня 2020 г. N 16 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)"
- Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Муниципальной программой «Развитие системы образования Бугурусланского района на 2019-2024 годы», подпрограммой «Совершенствование организации питания учащихся в

общеобразовательных учреждениях».

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении является:

- обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение условий для организации безопасного и качественного питания учащихся, в том числе улучшение рациона школьного питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- совершенствование профессионально-кадрового состава работников школьных пищеблоков.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

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

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

3.3. Ведение учетной документации на пищеблоке:

- «Журнал здоровья (сотрудники)»
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Журнал бракеража пищевой продукции и продовольственного сырья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Ведомость контроля за рационом питания
- копия 10-дневного меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- ежедневное меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- технологические карты приготовления блюд;
- меню-требование;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания.

3.5. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -

эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.6. Питание в Учреждении организуется на основе десятидневного меню. Меню утверждается руководителем Учреждения.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. 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.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и качество питания.

3.13. Приказом руководителя Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. В ежедневном меню указывается наименование блюд, масса порции по возрастам, стоимость, номер блюда по сборнику рецептур, утверждается руководителем Учреждения и вывешивается в обеденном зале.

4.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью от 15 до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим организации питания обучающихся утверждается приказом руководителя Учреждения ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, которые организуют соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается

приказом руководителя Учреждения. Результаты проверок заносятся ежедневно в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- проверяет документацию, подтверждающую безопасность принимаемых пищевых продуктов;
- контролирует ассортимент поступающих продуктов питания;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно ведет соответствующую документацию на пищеблоке;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- ежемесячно отчитывается по меню-требованию в МКУ «ЦБ МУА» администрации Бугурусланского района.

5. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

5.1. Финансирование расходов на организацию питания обучающихся 5-11 классов в Учреждении осуществляется:

- за счет средств федерального бюджета;
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родительской платы.

5.2. Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения.

5.3. Питание обучающихся 1-4 классов в Учреждении осуществляется бесплатно. Финансирование расходов на организацию питания данной категории обучающихся в учреждении осуществляется:

- за счет средств федерального бюджета;
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета.

5.4. Питание обучающихся с ОВЗ 1-9 классов осуществляется бесплатно. Финансирование расходов на организацию питания данной категории обучающихся в учреждении осуществляется:

- за счет средств федерального бюджета;
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета.

5.5. Обучающиеся, находящиеся на домашнем обучении получают компенсацию на сумму расходов, потраченных на организацию питания. Финансирование расходов на организацию питания данной категории обучающихся в учреждении осуществляется:

- за счет средств федерального бюджета;
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета.

5.6. Субсидии из областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5.7. Оплата за питание обучающихся в Учреждении производится родителями (законными представителями) один раз в месяц.

5.8. В случае не посещения обучающимся Учреждения без уважительной причины и при не уведомлении за один день в письменной или устной форме о предстоящем отсутствии, родительская плата за пропущенные дни не пересчитывается и взимается полностью.

5.9. В случае отсутствия обучающегося в Учреждении по уважительной причине (на основании предоставленных документов) производится перерасчет средств на организацию питания

5.10. Оплата за питание обучающихся осуществляется родителями по квитанциям, выданным Учреждением.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Северо-Западного территориального отдела Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств выделяемых на питание в Учреждении, осуществляет МКУ «ЦБ МУА» администрации Бугурусланского района и другие уполномоченные органы.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляет руководитель Учреждения, ответственные за организацию питания, совместно с медицинскими работниками и родительским комитетом.