

Принято
на педагогическом совете
школы «Өмет» №86
протокол № 1
от «29» 08 2023г.

Утверждаю:
Директор школы «Өмет» №86
Р.Н. Абайдулин



Согласовано
Председатель профкома
Князева Т.В.

Введено
в действие приказом № 155
от «29» 08 2023г.

Положение
об организации питания обучающихся
государственного бюджетного образовательного учреждения
«Набережночелнинская школа «Өмет» №86 для детей с ограниченными
возможностями здоровья»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п.15, ст. 28), на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 №28 “Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи”, на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом школы.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся и воспитанников 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;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;

- порядок организации питания в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается советом школы и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. При организации питания школа руководствуется санитарными правилами СП 2.4.3648-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи”, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.2. В школе созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным инвентарем);

- предусмотрен зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, 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 обучающихся и воспитанников организуется за счет средств бюджета Республики Татарстан, бюджета Российской Федерации.

2.5. Для обучающихся и воспитанников школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед), а так же полдник для детей находящихся в школе до 17.30.

2.6. К оказанию услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся и воспитанников, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители конкурсных процедур, аукционов в электронной форме, единственные поставщики,

имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют санитарным правилам СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.9. Организацию питания в школе осуществляют ответственные лица, назначенные приказом директора на текущий учебный год, имеющие соответствующее профессиональное образование и разряд.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно на сайте школы и информационном стенде в столовой вывешивается ежедневное меню, утвержденное руководителем организации – оператора питания, согласованное директором школы, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.2. Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме, 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.3. Выдача пищи осуществляется согласно графику, утвержденному директором школы.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора председатель совета родителей, председатель ППО, старшая медсестра, зав. производством.

3.6. Основными критериями качества услуги по предоставлению горячего питания обучающимся (воспитанникам) является отсутствие жалоб и замечаний по организации питания со стороны обучающихся (воспитанников), родителей (законных представителей) и педагогов.

3.7. Воспитатели организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися (воспитанниками) и родителями (законными представителями) о правильном питании, ежедневно своевременно предоставляют информацию о количестве питающихся детей.

3.8. Воспитатели и классные руководители несут персональную ответственность за осуществление процесса приема пищи детьми, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в зале приема пищи.

3.9. Учеников, которые могут самостоятельно глотать и пережевывать небольшие кусочки пищи, во время приема пищи в образовательной организации, кормит сотрудник (воспитатель, классный руководитель, младший воспитатель). Сотрудник, согласно индивидуальным особенностям ребенка, измельчает пищу и кормит ребенка с ложки (при необходимости). Сотрудник, по мере возможности, формирует навык самостоятельного приема пищи ребенком, мотивируют детей на самостоятельные действия.

3.10. Учеников с тяжелыми нарушениями (в т.ч. с нарушением глотания, жевания), для снижения аспирации (попадания пищи в дыхательные пути), во избежание асфиксии (удушья) кормление в образовательной организации осуществляет законный представитель (родитель).

3.11. Школа не осуществляет организацию медицинского энтерального питания.

3.12. Родители (законные представители) обязаны предоставлять достоверную информацию об индивидуальных особенностях питания своих детей сотрудникам школы.

3.13. Ответственные за организацию питания в школе, назначаются приказом директора школы.

3.14. Функционал ответственных за организацию питания:

- заведующая производством отвечает за составление меню, своевременным оформлением заявок на поставку продуктов питания, выдачу их поварам для приготовления, ведение журналов и документации;

- заведующая производством своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;

- ежедневно в установленные сроки размещает на сайте школы ежедневное меню и документацию по организации питания; результаты проверок питания законными представителями (родителями) обучающихся; перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в школе; перечень юридических и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в школе; меню на портале мониторингпитания.рф;

- заведующая производством и старшая медсестра контролируют количество фактически присутствующих в школе обучающихся и воспитанников, проверяют ассортимент поступающих продуктов питания на качество, меню на сбалансированность;

- заведующая производством и главный бухгалтер совместно контролируют стоимость питания, не допускают перерасхода стоимости питания учащихся;

- старшая медсестра принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

- старшая медсестра своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов, личной гигиеной сотрудников пищеблока и их спецодеждой;

- старшая медсестра проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

Функционал может быть расширен.

4. Организация питания учащихся, обучающихся на дому.

Питание учащихся, находящихся на домашнем обучении организовывается согласно Приказу Министерства образования и науки от 01 февраля 2023 года № под-183/23 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями РТ на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией».

Формой предоставления бесплатного питания обучающимся с ОВЗ, находящимся на домашнем обучении, является продуктовый набор либо замена его денежной компенсацией эквивалентно стоимости бесплатного питания.

Решение об обеспечении продуктами наборами обучающихся на дому, принимается школой ежегодно до 1 сентября текущего учебного года на основании заявления родителей (законных представителей) обучающегося на дому о предоставлении бесплатного двухразового питания. Выдача продуктового набора или денежной компенсации производится 1 раз в месяц до 10-го числа месяца, следующего за месяцем, за который она предоставляется.

Стоимость продуктового набора рассчитывается в соответствии с постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 08.04.2009 №208 «Об утверждении Положения о порядке расчета нормативных затрат организаций, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным

программам, и санаторных образовательных организаций, находящихся в ведении Республики Татарстан», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", не более стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день детей с ОВЗ соответствующей возрастной категории, обучающихся по очной форме в школе. Стоимость может измениться в меньшую сторону в результате закупочных процедур.

Денежная компенсация назначается взамен продуктового набора по заявлению родителя (законного представителя). Выплата осуществляется в срок, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления. Денежная компенсация предоставляется исходя из утвержденной стоимости бесплатного двухразового питания одного обучающегося в один учебный день для детей с ОВЗ соответствующей возрастной категории, обучающихся по очной форме в школе.

5. Документация

В школе ведутся следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся и воспитанников.
- Приказ директора о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
- Приказ об организации питания воспитанников и учащихся.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питающихся.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал регистрации контроля ультрафиолетовой бактерицидной лампы.
- Журнал дезинфекционных мероприятий.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журналы контроля здоровья работников пищеблока.
- Журналы бракеража скоропортящейся и готовой пищевой продукции.
- Журнал контроля питания законными представителями (родителями) обучающихся.
- Журнал учета дератизации и дезинсекции.
- Иная документация.