

Принято на педагогическом совете
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Новокишитская основная общеобразовательная
школа» Арского муниципального района
Республики Татарстан
Протокол № 4 от «05» февраля 2021 года



Утверждаю
Директор муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Новокишитская основная
общеобразовательная школа»
Ф.М.Минзянов
Введено в действие приказом № 25
от «05» февраля 2021 года

Положение
о порядке организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Новокишитская основная общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение о порядке организации питания обучающихся МБОУ «Новокишитская ООШ» регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями) МБОУ «Новокишитская ООШ» обучающихся по вопросам питания. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании» в Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ», Устава учреждения и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе.

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 общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32

2.2. Муниципальный контракт на оказание услуг по организации питания учащихся заключается руководителями образовательных учреждений и поставщиком услуги в соответствии с федеральным законодательством с учетом выполнения следующих нормативных требований:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет средств организации общественного питания;
- организация горячего питания (обед) для учащихся в течение всего учебного дня;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;



- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- организация содержания обеденного зала общеобразовательного учреждения в надлежащем порядке – в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды и столовых приборов, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

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 организуется за счет средств родителей и субсидии муниципального бюджета.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед)

2.6. 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 общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32

2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель общеобразовательной организации.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в объединенном зале вывешивается утверждённое директором школе 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 в неделю с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха



предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

3.4. За порядком в столовой отвечают классные руководители и дежурный класс.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляют заместитель директора по воспитательной работе, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской, педагогической и ученической общественности.

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, контролирует деятельность родительского комитета по сбору родительской платы для организации питания за счет средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.8. Классные руководители 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 управление образования;
- * посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в управлении образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию управления образования;
- 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;
- 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.

4. КАТЕГОРИИ ПОЛУЧАТЕЛЕЙ ДОТАЦИИ НА ПИТАНИЕ.

Установить следующие категории обучающихся по предоставлению им дотации на питание:

4.1. Организация бесплатного горячего питания (обучающиеся 1-4 классов)

4.2. В обязательном порядке (обучающиеся 5-11 классов):

- дети из многодетных семей,
- дети с ограниченными возможностями здоровья, имеющие заключение психолого-медико-педагогической комиссии;
- дети из резервного списка (дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации, дети, прибывшие с территории Украины (в том числе дети лиц, признанных беженцами), являющихся иностранными гражданами или лицами без гражданства).

4.3. В приоритетном порядке (обучающиеся 1-4 классов)

- дети из многодетных семей,
- дети с ограниченными возможностями здоровья, имеющие заключение психолого-медико-педагогической комиссии;



- дети из резервного списка (дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации. дети, прибывшие с территории Украины (в том числе дети лиц, признанных беженцами, являющихся иностранными гражданами или лицами без гражданства).

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Советом школы, педагогическим советом.

5.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- внутришкольного контроля администрации школы;
- инспекционного контроля управления образования муниципального района.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания обучающихся.

Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

Приказ директора, регламентирующий организацию питания. График питания обучающихся.

Журналы и документы по учету питающихся.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

