



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 44776D00EFB1C79243DF3CB7328AF5BD

Владелец: Иванова Ольга Борисовна

Действителен с 18.09.2024 до 18.12.2025

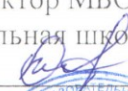
№ _____

Директору
Ивановой О.Б.
(МБОУ "Улисъялская начальная
школа-детский сад")

Директор
Иванова О.Б.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение для детей дошкольного и младшего школьного возраста «Улисыялская начальная школа – детский сад» Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

Принято
Решением педагогического совета
МБОУ «Улисыялская начальная
школа-детский сад» БМР РТ
Протокол №3 от «11» января 2022г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Улисыялская
начальная школа-детский сад» БМР
РТ  О.Б.Иванова
Введено в действие приказом
№ 4 от «12» января 2022 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 44776D00EFB1C79243DF3CB7328AF5BD

Владелец: Иванова Ольга Борисовна

Действителен с 18.09.2024 до 18.12.2025

Положение

об организации питания

в МБОУ «Улисыялская начальная школа-детский сад»

Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

1.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации» ст.37, ст.41, ч.1.2. Федерального закона «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин), а также Постановления исполнительного комитета Балтасинского муниципального района «Об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Балтасинского муниципального района».

Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся в школе, права и обязанности участников процесса по организации горячего питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «Улисъялская НОШ- детский сад Балтасинского муниципального района РТ.

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.

2.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в образовательных организациях обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.)

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.

Для обучающихся 1-4 классов предусматривается бесплатное горячее питание в учебные дни.

Законом предоставляется право на бесплатное двухразовое питание детей с ОВЗ.

Ежемесячно по акту производится компенсационные продуктовые выплаты обучающимся на дому.

К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых

продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

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

В компетенцию **директора** школы входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

В компетенцию **ответственного за питание** обучающихся входит:

- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения обучающихся в столовой;
- контроль за охватом питания обучающихся по школе;

В компетенцию **повара, ответственного за питание** входит:

- осуществлять организацию питания в соответствии с «Примерным 12 дневным меню», согласованным с Территориальным Управлением Роспотребнадзора по РТ в Арском, Балтасинском и Высокогорском районах.
- следить за соблюдением технологии приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований и норм;
- осуществлять контроль за достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- осуществлять контроль за поступлением всей продукции на пищеблок ОУ с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасность и ветеринарными справками;
- составление меню-требований;
- осуществлять ежемесячную сдачу отчетов и заполнения требуемой документации.

В компетенцию **классного руководителя** входит:

- разъяснительная и просветительская работа с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- учет фактического количества обучающихся и ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей.

4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.

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

При организации родительского контроля рекомендуется применять Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ.

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1 - 4 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

Итоги проверок обсуждаются на обще родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

В данном документе
пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 3 листов

Директор:

Иванова О.Б.



Лист согласования к документу № 39 от 25.11.2024
Инициатор согласования: Иванова О.Б. Директор
Согласование инициировано: 25.11.2024 14:50

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Иванова О.Б.		 Подписано 25.11.2024 - 14:50	-