

Рассмотрено:
на педагогическом совете
Протокол № 7 от «29» августа 2024 г.

Утверждено:
Директор МОУ «Поршурская СОШ»:
_____ Е.В.Ветошкина
Приказ №228 от «29» августа 2024 г.

Мнение Совета родителей (законных
представителей) учтено
Протокол №9 от «28» августа 2024 г.
Мнение Совета обучающихся учтено
Протокол №9 от «28» августа 2024 г.

Положение об организации питания обучающихся в МОУ «Поршурская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МОУ «Поршурская СОШ» (далее школа) устанавливает:

- порядок организации рационального питания обучающихся в школе,
 - определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся,
 - регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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», утвержденными Постановлением 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";

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

-Уставом МОУ «Поршурская СОШ»

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном законодательством.

1.7 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- 2.1.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.1.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.1.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.1.5. модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 2.1.6. 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:
 - 3.2.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - 3.2.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - 3.2.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - 3.2.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
 - 3.2.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - 3.2.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - 3.3.1. заявки на питание;
 - 3.3.2. гигиенический журнал для сотрудников;
 - 3.3.3. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 3.3.4. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - 3.3.5. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - 3.3.6. журнал здоровья;
 - 3.3.7. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 3.3.8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 3.3.9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - 3.3.10. копии примерного двухнедельное меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - 3.3.11. ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - 3.3.12. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.) .
- 3.4. администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями, ответственным по питанию в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правилах соблюдения режима приема пищи, требованиях к организации горячего питания обучающихся.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение качественным 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление 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");

3.7. Питание школе является бесплатным для всех обучающихся с 1-4 класс и организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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 организации. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

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

3.12. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) соответствует санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы. В доступном для родителей и детей месте (в зале для приема пищи) вывешена следующая информация: -ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.

4.2. Для всех обучающихся созданы условия для организации питания. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели для обучающихся.

4.3. Учащиеся школы обеспечиваются горячим питанием в обеденное время по графику, утвержденному директором школы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом дня. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания по школе обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-4-х классов работниками школы.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе, утверждаемым директором школы.

4.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.9. Ответственный по питанию в школе:

4.9.1. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

4.9.2. осуществляет контроль соблюдения трафика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

4.9.3. принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации школьного питания

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.