

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета протокол
№ 7 от 22.02.2022 года
с учетом мнения совета родителей
протокол № 1 от 19.01.2022 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: Н.М. Ростовщикова
Приказ № 27 от 28.02.2022 года



**Положение
об организации питания обучающихся
в МАОУ Городского округа «город Ирбит»
«Средняя общеобразовательная школа №13»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МАОУ ГО «город Ирбит» «Средняя общеобразовательная школа №13» (далее - «Школа № 13») устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей ст.28,33 ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" СанПиН 2.4.5.2409-08, Уставом МАОУ «Школа № 13» и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора школы и согласуется с родительским советом школы.

2. Цели и задачи организации питания

2.1. основной целью при организации питания является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

2.2. 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.

3. Организационные требования и принципы к организации питания

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются школьная столовая, соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровья»;
- копия примерного 20-дневного меню горячих завтраков для школьных столовых до 1 марта и с 1 марта, экспертное заключение на соответствие меню санитарным нормам и требованиям, выданное территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты качества, сопроводительные документы др.);

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5 Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 20 -дневного меню горячих завтраков для школьных столовых до 1 марта и 1 марта, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню согласовывается директором школы.

3.8. Горячее питание в школе организуется в соответствии со статьями 37 «Организация питания обучающихся» и ст. 41 «Охрана здоровья обучающихся» Федерального Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» на основании договоров с предприятием общественного питания. Выбор предприятия общественного питания осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Предприятию общественного питания Школа вправе передавать по договорам безвозмездного пользования помещения, технологическое и холодильное оборудование и иное имущество, необходимое для выполнения обязательств.

3.9. Классные руководители совместно с заместителем директора по воспитательной работе разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания:

- организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводят с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействуют созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала совета родителей школы;
- проводят мониторинг организации питания сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

3.10. Разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители, привлекая медицинского работника школы.

3.11. Директор школы создает комиссию по контролю организации горячего питания обучающихся. По итогам проверок составляется акт (Приложение №1).

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

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических

работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3.15. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.16. Предоставление дополнительного питания

3.17.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.17.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах и на пищеблоке школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в течение всего учебного года.

3.17.3. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.17.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.17. Предоставление питьевой воды

3.18.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.18.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся осуществляется ежедневно по графику.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с графиком учебных занятий.

4.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника школы, ответственного за организацию горячего питания, заведующей производством столовой. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих блюд, меню;
- совместно с медицинским работником школы осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. Буфетчица:

- ежедневно принимает от дежурного учителя заявки по количеству питающихся обучающихся;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.10. За каждым классом в обеденном зале закрепляются определенные столы, а

4.11. Отпуск питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным администрацией школы, исходя из режима учебных занятий. График утверждается директором и вывешивается на входе в столовую. Контроль соблюдения графика возлагается на дежурного учителя, администратора.

4.12. В установленное по графику время обучающиеся вместе с классным руководителем, учителями — предметниками организованным порядком, после мытья рук, проходят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.13. После окончания приема пищи обучающиеся относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала.

5. Контроль работы столовой

5.1. Контроль работы столовой осуществляется комиссией, назначенной приказом директора школы, общественностью, медицинским работником школы (приложение 2).

5.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться бракеражной комиссией, о чем должна делаться запись в журнале (приложение 3).

5.3. Медицинский работник школы осуществляет постоянный контроль качества пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой, ведёт журнал «Здоровья».

5.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно- гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания обучающихся несут совместно директор школы и директор предприятия общественного питания.

6. Финансовое обеспечение

6.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

6.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств областного бюджета;

– средств, оплачиваемых родителями на питание детей (далее – родительская плата).

6.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

6.1.3. Стоимость питания утверждается постановлением администрации Городского округа «город Ирбит».

6.1.4. Размер платы, вносимой родителями за питание детей в школе, определяется с учетом постановления администрации Городского округа «город Ирбит» по питанию.

6.2. Организация питания за счет средств областного бюджета.

6.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

6.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается главным распорядителем бюджетных средств – управлением образования Городского округа «город Ирбит».

6.2.3. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, актированных дней, иным причинам.

6.3. Организация питания за счет средств родительской платы.

6.3.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится только на добровольной основе.

6.3.2. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) еженедельно формирует классный руководитель.

6.3.3. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

6.3.4. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам и при условии

своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются для оплаты следующего периода.

7. Порядок обеспечения бесплатным питанием

7.1. Бесплатное питание организуется в соответствии с выделенными бюджетными ассигнованиями из областного бюджета на основании Постановления администрации Городского округа «город Ирбит».

7.2. Бесплатное питание (завтрак или обед) предоставляется:

7.2.1. Учащимся 1 – 4-х классов.

7.2.2. Учащимся 5 – 11 классов следующих категорий:

- дети – сироты;
- дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети из многодетных семей;
- дети из семей, имеющих средний доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;
- иным категориям учащихся в соответствии с изменениями в законодательстве.

7.3. Бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям-инвалидам.

7.4. Предоставление бесплатного питания осуществляется в соответствии с порядком, определенным нормативно-правовыми актами.

7.6. На основании предоставленных документов и размеров выделенной суммы бюджетных ассигнований формируется список обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания.

7.7. Родители (законные представители) обязаны своевременно извещать администрацию школы и органы социальной защиты об изменениях в составе семьи и об увеличении среднедушевого дохода семьи.

8. Обязанности участников процесса организации питания

8.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета родителей школы, а также педагогических советах.

8.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

8.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

8.4. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

8.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

9. Ответственность

9.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

9.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами

АКТ № от _____ 20__ года

контроля столовой МАОУ Городского округа «город Ирбит» Свердловской области «Средняя общеобразовательная школа № 13»

Дата проведения проверки _____ Время проведения _____

Комиссия, проводившая проверку в составе: _____

Проверяемый показатель	Отметить пункт, который НЕ выполняется	Комментарии, другое
Общие требования к организации питания в школе:		
установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)		
соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед), в зависимости от режима (смены) обучения		
ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)		
организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды)		
Анализ работы школьного пищеблока		
наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок		
наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок		
наличие жидкого мыла при входе в пищеблок		
наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой		
использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока		
наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока		
наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку		
наличие и соблюдение графика проветривания		
соблюдение температурного режима для подаваемых блюд		
информационно-просветительская работа (использование информации, посвящённой правилам здорового питания, пропаганде здорового		

образа жизни)		
Анализ меню в школе		
наличие утверждённого двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов)		
наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещённого для общего доступа (для 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов)		
соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)		
наличие в меню фруктов, соков		
разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней		
фактический вес порции соответствует её норме по меню		
Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся		
сведения об организаторе питания		
режим питания обучающихся (график)		
контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся		
примерное меню		
ежедневное меню (фактическое)		
результаты родительского контроля за организацией питания		
новостная информация (объявления)		
телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85		
телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1		
телефон горячей линии Министерства образования и молодёжной политики Свердловской области по вопросам организации питания для школьников: +7 (343) 312-00-04 (140)		
Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи/ индекс «несъедаемости» (школы и детские сады)		
2-3 предложения с указанием причины		
Организация диетического питания для детей, которые в нём нуждаются (школы и детские сады)		
Ведётся ли учёт детей, нуждающихся в диетическом питании? (да/нет)		
В какой форме организовано диетическое питание детей?		

по индивидуальному меню		
употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведённых помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)		
диетическое питание не организовано		

Другие замечания: _____

Вывод: _____

Акт подписали : _____

