

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБОУ «Аксубаевская СОШ №3»
Аксубаевского муниципального района РТ
протокол № 1 от 26.08 2024 года

СОГЛАСОВАНО
Председатель Родительского комитета
МБОУ «Аксубаевская СОШ №3»
Н.Л.Шугаева
Протокол № 1 от 24.08 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Аксубаевская СОШ №3»
Аксубаевского муниципального района РТ
З.К.Валиева
Введено в действие приказом
№ 140 от 26.08 2024 года

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета обучающихся
МБОУ «Аксубаевская СОШ №3»
Ю.А.Стешина
Протокол № 1 от 26.08 2024 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Аксубаевская средняя общеобразовательная школа №3»
Аксубаевский муниципального района Республики Татарстан

1. Общеположения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с действующими нормативно- правовыми актами в области образования и организации горячего питания школьников.
- 1.2. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Аксубаевская средняя общеобразовательная школа №3» Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан (далее – "Положение" - школа) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования организации питания обучающихся, регулирует отношения между участниками образовательных отношений по организации питания.
- 1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с режимом работы школы.
- 1.4. Основная цель при организации питания учащихся в школе:
- Обеспечивать обучающихся качественным питанием, от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.
- 1.5. Задачи при организации питания учащихся в школе:
- организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;
 - пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;
 - осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;
 - использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- 1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Педагогическим советом, Родительским советом и Советом обучающихся и утверждается приказом директора школы.
- 1.7. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.8. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.7. настоящего Положения.
- 1.9. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных

пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания учащихся.

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- Наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

2.3.1 Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

2.3.2 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

2.3.3 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

2.3.4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

2.3.5 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

2.3.6 Ведомость контроля рациона питания;

2.3.7 Копии примерного 12-дневного меню, утвержденный предприятием общественного питания и согласованный директором школы;

2.3.8 Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

2.3.9 Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

2.3.10 Книга отзывов и предложений.

2.4. 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.

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

2.5 Режим питания в школе определяется приказом директора школы.

2.6 Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешивается в обеденном зале.

2.7 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

2.8 Школой заключается муниципальный контракт на организацию питания. Оператор питания оказывает услуги по организации питания, включающие в себя предоставление примерного двухнедельного (сезонного) меню, технологических карт и продуктов питания. Приготовление блюд осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Производство готовых блюд организовано в соответствии с технологическими картами, с соблюдением рецептуры и технологии приготовления.

2.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными работниками

школьной столовой.

2.10 Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в школе :

2.10.1 Охват обучающихся основным(горячим) питанием 100%;

2.10.2 Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в школе со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

3. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Питание учащихся в школе организуется в дни учебных занятий.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели для 1 класса и шестидневной учебной недели для 2-11 классов.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.4. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.

При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.10 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3.11. Санитарный день, особенности организации санитарного дня регламентируются приказом директора школы .

4. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

4.1. Организация питания учащихся 1-4 классов осуществляется за счет средств Федерального бюджета.

4.2. Финансовое обеспечение питания в 5-11 классах осуществляется за счет:

4.2.1. Средств регионального бюджета в виде компенсационных выплат и родительских средств.

4.2.2. Организация питания за счет муниципального бюджета осуществляется для льготной категории детей:

- Для детей из многодетных семей, где воспитываются 4 и более несовершеннолетних детей;

- детей-инвалидов и детей с ОВЗ.

- детей, из семей мобилизованных в ВС РФ

4.2.3. Заявление и копия правоустанавливающих документов подается ежегодно с момента возникновения права обучающихся на бесплатное питание.

4.2.4. Заявление и копия правоустанавливающих документов предоставляются на указанный в нем период, но не более, чем до конца текущего года.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся

5.1. Директор Школы:

5.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением.

5.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

5.1.3. Назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания .

5.1.4. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

5.2. Ответственный за организацию питания в школе

5.2.1 Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока,

поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание.

5.2.2. Формирует сводный список учащихся для предоставления платного и бесплатного питания.

5.3. Классные руководители:

5.3.1 Обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

5.3.2 Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день.

5.3.4 Ведут ежедневный учёт полученных обучающимися обедов.

5.3.5 Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

5.3.6. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители(законные представители)обучающихся:

5.4.1. Своевременно вносят плату за питание ребенка.

5.4.2. Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

5.4.3. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.4.4. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

5.4.5. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

6. Порядок осуществления контроля организации питания учащихся

6.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом школы органом, а именно Родительским комитетом, созданным в целях учета мнения родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией и Советом обучающихся, созданным в целях учета мнения обучающихся, затрагивающим их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором школы

6.1.1 **Комиссия общественного контроля за организацией питания**, в состав которой включаются:

- Заместитель директора, курирующий питание обучающихся в школе;
- Медицинская сестра;
- представитель педагогической общественности;
- представитель родительской общественности;
- представитель Совета обучающихся, представляющий интересы обучающихся.

6.1.2 Комиссия:

6.1.2.1. Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

6.1.2.2. Следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.

6.1.2.3. Контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

6.1.2.4. Формирует предложения по улучшению организации питания школьников

6.1.3. Комиссия не реже одного раза в четверть осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.1.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

6.2. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

6.3. Ответственный за организацию питания в школе.

6.3.1. Контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов в классе на основании заявок на питание обучающихся.

6.3.2. В соответствии со своей компетенцией осуществляет текущий контроль за организацией питания в рамках производственного контроля

6.4. Медицинский работник:

6.4.1. Контроль организации питания обучающихся в школе осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

6.5. Бракеражная комиссия:

6.5.1. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы

6.5.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции.

6.5.3. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции

6.6. Органы Роспотребнадзора:

6.6.1. Дают медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой.

6.6.2. Выдает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии

6.6.3. Осуществляет плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся:

7.1.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

7.1.2. Оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

7.1.3. Изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока.

7.1.4. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

7.1.5. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов

заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

7.1.6. Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания.

7.1.7. Проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных питанием; б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания; в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием; г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Татарстан.

