

Рассмотрено и принято:
на педагогическом совете МБОУ
«Алгаевская начальная школа – детский сад»
протокол № 1 от 28.08.2021 г

Утверждено:

Директор МБОУ «Алгаевская
начальная школа-детский сад»
Аскарва Р.З. /Аскарва Р.З./
введено в действие приказом
№ 28 от 31.08.2021 г

Положение об организации питания обучающихся муниципального
бюджетного общеобразовательного учреждения «Алгаевская начальная
школа-детский сад» Мамадышского муниципального района
Республики Татарстан

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Алгаевская начальная школа-детский сад» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан (далее – Положение) 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)
- 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 СанПиН 1.2.3685-21. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора ОУ.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п 1.5. настоящего Положения.
- 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 МБОУ «Алгаевская начальная школа – детский сад» являются:
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

Для организации питания обучающихся 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 12-дневного меню,
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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..

Режим питания в школе определяется СанПиН 1.2. 3685-21 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2

Ежедневное меню утверждается директором школы.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатным сотрудником школы, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедший предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет родительских

(добровольных) взносов родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

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

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать требованиям СанПиН 1.2. 3685-21 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно- эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) 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. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся_

Питание в школе осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам с учетом времени пребывания обучающихся в образовательном учреждении.

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

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной недели.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы.

Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Категории обучающихся, имеющие права на получение бесплатного питания и перечень документов необходимых для постановки на бесплатное питание

5.1. В соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровней право на бесплатное питание предоставляется следующим льготным категориям обучающихся:

- обучающимся 1-4 классов одноразовое бесплатное горячее питание (обеда)

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях при директоре, совете родителей и т.д.;
- контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- контролирует качество питания.

Классные руководители:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на совещания при директоре предложения по улучшению питания;

Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении (далее – ответственный):

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, ведет соответствующую ведомость (табель учета);
- вносит предложения по улучшению организации питания.

Родители (законные представители) обучающихся:

- могут вносить добровольно плату за питание ребенка;
- 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 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;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

7. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении приказом директора школы создается бракеражная комиссия (далее – Комиссия).

Комиссия обеспечивает контроль за технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещании при директоре школы, на родительских собраниях, на совете родителей не реже 1 раза в год.

