

ПРИНЯТО
педагогическим советом
Протокол № 5
от 20.03 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Школа № 54»
Г.Н.Хайруллина
Введено в действие
приказом директора № 98-0
от 20 2020 г.



СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета родителей
(законных представителей)
МБОУ «Школа № 54»
Исаев Е.С.Пчелова
Протокол № 3
от 12.03 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №54 с углубленным изучением отдельных предметов» Авиастроительного района г.Казани

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ; СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19"; Постановление Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30 января 2017 г. N 158 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани», Уставом МБОУ «Школа №54»

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №54 с углубленным изучением отдельных предметов» Авиастроительного района г.Казани (далее — Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и работников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Положение разработано в целях обеспечения учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. Основными задачами организации питания учащихся являются:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- модернизация и содержание школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

-использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Организация питания учащихся по системе «Ланч-бокс» - является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала с установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие технологического блока, 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных с органами Роспотребнадзора по РТ;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество.
- книга отзывов и предложений.
- информацию в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Медицинским персоналом оформляются:

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока-приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

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

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

3.6. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания Департаментом питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся 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.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы.

3.10. цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются Постановлением ИКМО г.Казани.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «Департамент продовольствия и питания».

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

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. департамент питания осуществляет:

- обеспечение основного и дополнительного питания в соответствии с технологическими и санитарными нормами (СанПиН ГОСТ и пр.);
- погрузку, доставку за свой счет и своим транспортом, разгрузку и подъем на необходимый этаж сырья, кулинарной продукции и продуктов;
- разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ двухнедельного сбалансированного меню с учетом возрастных особенностей обучающихся, типа пищеблока;
- разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;
- технологический и санитарно-врачебный контроль над соблюдением санитарных норм в помещении обеденного зала и технологического блока школьного кафе в соответствии с СанПиНом, ГОСТ и другими нормативными документами;
- учет по выпуску и реализации основного и дополнительного питания;
- контроль за полнотой ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;
- предоставление школе всей необходимой документации на поставляемую — продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

3.15. Школа обеспечивает:

- своевременную подачу в Департамент питания заявки (корректировку или отказ в случае необходимости) на готовые блюда, кулинарную продукцию, продукты питания и кондитерские изделия;
- приемку готовых блюд, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с поданной в Департамент питания заявкой;
- организацию приготовления, раздачи и реализации горячего питания и буфетной продукции при строгом соответствии требованиям СанПиН, государственных и отраслевых стандартов и других нормативных документов;

-содержание в рабочем состоянии имеющегося торгово-технологического, холодильного весоизмерительного и другого оборудования для обеспечения хранения с установленными правилами суточного запаса;

-разработку и утверждение программы производственного контроля.

3.17. Источник финансирования платного питания:

- обучающихся школы - средства родителей (законных представителей);

Оплата питания обучающимися производится путем списания, внесенных заблаговременно, денежных средств с лицевого счета, открытого на обучающегося в соответствии с договором по внедрению и обслуживанию программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта». Учет количества фактически отпущенных завтраков, обедов и буфетной продукции тоже осуществляется посредством программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта».

3.18. Предоставление льготного питания учащимся производится в соответствии с Постановлением Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30 января 2017г. № 158 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.Казани».

4. Порядок организации питания

4.1. Питание в школе осуществляется строго по заявкам и согласно графика посещения школьной столовой, разработанного исходя из режима учебных занятий. В заявке указывается комплекс и количество обучающихся на текущий день.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели

4.3. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Дежурный администратор 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.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе: проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

5. Контроль организации

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

6.1.1 положение об организации питания учащихся;

6.1.2 приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;

6.1.3 приказ директора, регламентирующий организацию питания;

6.1.4 график питания учащихся;

6.1.5 списки по учету питающихся;

6.1.6 справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Организация информационно-просветительской работы.

7.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению

уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия,

направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания.