

Рассмотрено
на заседании педагогического
совета школы
протокол № 1 от 29.08.2022

Утверждаю

Директор МБОУ «Школа № 161»
Э.В.Мухаметзянова
Введено в действие приказом
№ 157 от 29.08.2022



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная русско-татарская школа №161»
Советского района г. Казани

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ст.37 (далее «Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

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

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

II. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Школа № 161» Советского района г. Казани

- 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением

3.2. 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: - заявки на питание;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 7-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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.

ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока находятся у школьной медсестры).

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 учащихся, 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрирован Минюстом России 11.11.2020 (регистрационный № 60833).

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного семидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецепту блюд.

3.8. Примерное меню утверждается департаментом продовольствия и социального питания г. Казани.

3.9. Цены определяются департаментом продовольствия социального питания г. Казани.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся 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.

3.11. Основной поставщик пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет департамент продовольствия и социального питания г. Казани.

3.12. На поставку питания заключаются договоры непосредственно школой, являющейся муниципальными заказчиками и департаментом продовольствия и социального питания.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14. 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.

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

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

IV. Порядок организации питания в школе

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам, согласно графика питания, в соответствии с режимом учебных занятий.

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

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, так же организацией шведского стола.

4.6. 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, заведующего столовой. 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).

4.7. Заведующий школьной столовой, ответственное лицо за оборот денежных средств:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

V. 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.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, представители первичной профсоюзной организации гимназии, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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