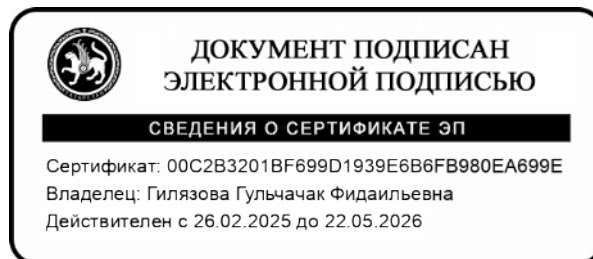


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Балтасинская средняя общеобразовательная школа» Балтасинского муниципального района РТ

ПРИНЯТО на заседании педагогического совета
МБОУ «Балтасинская СОШ»
протокол № 8
от «29» января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____ Г.Ф.Гилязова
Приказ № 33 от 31.01.2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
МБОУ «Балтасинская средняя общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Балтасинская СОШ» (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 и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом школы;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N32
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28.
- Постановление Балтасинского районного исполнительного комитета №68 от 29.01.2022 «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета №275 от 30.12.2016 года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Балтасинского муниципального района Республики Татарстан».

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на заседании педагогического совета МБОУ «Балтасинская СОШ» и утверждается приказом директора школы.

2 . ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в МБОУ «Балтасинская СОШ» являются:

- обеспечение обучающихся двухразовым горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- безопасность питания и гарантированное качество пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока школы 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, столовая), 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 имеется следующая документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал контроля бракеражной комиссии;
 - журнал здоровья;
 - журнал контроля наличия или отсутствия контакта с инфекционными больными;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Журнал для записи определения температуры влажности воздуха продуктового склада;

- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока;
- Журнал скоропортящихся продуктов;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета генеральной уборки пищеблока;
- примерное четырехнедельное меню, согласованное с ТО Управления Роспотребнадзора по РТ;
- ежедневное меню;
- ведомость контроля за рационом питания;
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N32

- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28.

3.7 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырехнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные рецептуры блюд.

3.8. Примерное четырехнедельное меню утверждается директором школы по согласованию с представителями ТО Управлением Роспотребнадзора по РТ.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.11. На поставку питания заключаются договоры непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N32

- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой школы, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.15. Регулярно производится контроль за приёмом продукции.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.

4.2. Питание обучающихся осуществляется согласно графику посещения столовой в присутствии классных руководителей и воспитателей группы продлённого дня.

Приём пищи обучающимися старшего звена осуществляется на 4-х переменах: после 1-го урока – 15 минут, после 3-го урока – 15 минут, после 4-го урока – 15 минут, после 5-го урока – 15 минут; начальной школы - после 2-го урока (перемена – 20 минут) и после уроков.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Ежедневное меню рациона питания согласовывается директором школы. Меню с указанием наименований кулинарных изделий, их объема и калорийности вывешивается в обеденном зале каждый день.

4.5. Питание обучающихся организуется на платной основе за счет родительских и бюджетных средств. По постановлению Кабинета Министров РТ учащимся выделяется субсидия, сумма которой регулярно меняется.

4.6. Согласно статье 79 ФЗ-№273 от 29.12.2012 (ред. от 29.07.2017) "Об образовании в Российской Федерации" обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.

4.7. Согласно постановлению Балтасинского районного исполнительного комитета №68 от 29.01.2022 «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета №275 от 30.12.2016 года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Балтасинского муниципального района Республики Татарстан» бесплатное питание предоставляется:

- детям из многодетных семей, в которых воспитываются 4 и более несовершеннолетних детей, являющихся малообеспеченными получателями пособия по малообеспеченности;

- детям из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан;

- детям-сиротам, находящимся под опекой.

