

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Субашская основная общеобразовательная школа»
Балтасинского муниципального района РТ

ПРИНЯТО на заседании педагогического совета
МБОУ «Субашская ООШ»
Протокол № 6
от «01» февраля 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
МБОУ «Субашская основная общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Субашская ООШ» (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 образовательного учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся.
- 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:
 - 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 Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32;
 - 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 Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
 - Постановлением Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 68 от 29 января 2022 г. «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 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 образовательного учреждения по вопросам питания, принимается на заседании педагогического совета МБОУ «Субашская ООШ» и утверждается приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на определенный 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 «Субашская ООШ» являются:
 - обеспечение обучающихся 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 учащихся является 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 постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного недельного 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.);

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

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. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного еженедельного меню.

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

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, 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. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет поставщики, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательное учреждение.

3.10. На поставку питания заключаются договоры. 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.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 от 27.10.2020 № 32

3.12. 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.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы организуется бракеражная комиссия, которая занимается контролем за приготовленной продукцией и соответствия его санитарным нормам.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия ЦБ школы совместно с завхозом.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

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

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

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене продолжительностью не менее 20 минут.

4.4. Ответственный дежурный берет посещаемость учеников, контролирует общественный порядок, содействуют работникам столовой в организации питания и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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 Республики Татарстан № 68 от 29 января 2022 г. «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 275 от 30.12.2016 «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 Республики Татарстан;
- детям-сиротам, находящимися под опекой.

5. 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. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют администрация школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета питания, бракеражная комиссия по контролю организации питания.