

Введено в действие приказом
№ 117 от 10.09.2022
Директор МБОУ «АСОШ №2»
Амиров А.С.

Принята
на педагогическом совете школы
протокол № 2
от: 29.08.22

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Актанышская средняя общеобразовательная школа №2 с углубленным
изучением отдельных предметов» Актанышского муниципального района РТ

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 ст.37 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 №62296), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833), «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 1 78 от 3.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

Опалиховской средней общеобразовательной школы (далее – Школа), регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.3. В зависимости от социального статуса обучающиеся обеспечиваются льготным (бесплатным) и платным питанием.

1.4. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, льгота на бесплатное питание предоставляется:

- детям из многодетных семей;
- детям из малообеспеченных семей (состоящих на учёте в органах социальной защиты и по акту обследования жилищных условий);
- детям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;

2. Основные цели и задачи.

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

2.2. Основными задачами организации питания учащихся Школы являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- 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.

3. Сфера действия настоящего Положения.

3.1. Положение регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания детей.

3.2. Школа в своей деятельности по организации питания взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора и Управлением образования.

4. Финансирование расходов на организацию питания.

4.1. Организация питания осуществляется в соответствии с законодательством РФ.

4.2. Организатор школьного питания, отвечает за качество и безопасность питания учащихся.

4.3. Финансирование расходов на организацию питания в школе может осуществляться:

- за счет средств регионального бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

4.4. Субсидии из регионального и муниципального бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

4.5. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с пунктом 4 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.

5. Общие принципы организации питания обучающихся.

5.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

5.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее 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;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

5.3. В столовой постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

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

5.5. 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) учащихся.

5.6. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, "Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32)

5.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого организатором питания рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6. Порядок организации питания.

6.1. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий.

6.2. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

6.3. При организации питания Школа руководствуется «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным

врачом РФ 18.05.2020) и иными нормативными правовыми актами, указанными в п. 1.1. настоящего Положения.

6.4. Питание обучающихся начального уровня обеспечено бесплатным горячим питанием. Питание обучающихся основного общего и среднего общего образования организуется за счет средств муниципального бюджета, средств родителей (законных представителей) на добровольной основе.

6.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы и вывешиваются в обеденном зале.

6.6. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 и 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

6.7. Классные руководители и учителя школы сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают соблюдение общественного порядка в столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

6.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

6.9. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.

6.10. Отпуск питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий, работниками столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте.

6.11. В установленное по графику время посещения столовой обучающиеся по классам вместе с классным руководителем или учителем - предметником организованным порядком

после мытья рук рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

6.12. Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, заместителя директора по воспитательной работе и заведующего производством.

7. Контроль организации питания.

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора бракеражной комиссией.

7.2. В состав комиссии входят медицинский работник школы, заведующий производством, ответственный за организацию питания.

7.3. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

7.4. По итогам проверок ответственный за организацию питания составляет справку.

7.5. В случае неудовлетворительных результатов проверки директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

7.6. Контроль организации питания осуществляется не реже одного раза в квартал.

7.7. Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией состоящей медицинского работника школы, заведующей производством и ответственным за организацию питания, о чем делается запись в журнале.

7.8. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарноэпидемиологических требований.

8. Права и обязанности родителей (законных представителей).

8.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через

родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете школы;

- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

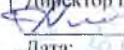
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Организация информационно-просветительской работы.

9.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

9.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

9.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными

Прошнуровано и прошито.
Скреплено печатью 2 листов
Директор школы:  А.С. Амиров
Дата: _____

