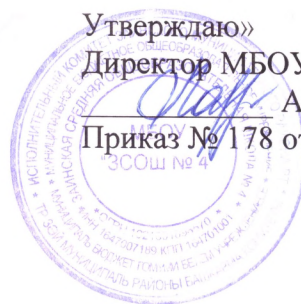


Рассмотрено на заседании
Совета школы
Протокол №1 от 29.08.2024 г.

Принято на заседании
Пед.совета МБОУ ЗСОШ №4
Протокол №1 от 29.08.2024 г.



Утверждаю»
Директор МБОУ ЗСОШ №4
А.Р. Ларина
Приказ № 178 от 29.08.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Заинская средняя общеобразовательная школа № 4»
Заинского муниципального района
Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, порядок осуществления контроля за организацией питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий, обучающихся в МБОУ ЗСОШ №4.

1.2. Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ);
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – Федеральный закон № 29-ФЗ);
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон № 52-ФЗ);
- Федеральным законом от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 181-ФЗ);
- Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ);
- Законом Российской Федерации от 08.12.2004 г. № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан» (далее – Закон № 63);
- Указом Президента Российской Федерации от 05.05.1992 г. № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (далее – Указ Президента Российской Федерации № 431);
- Письмом Минобрнауки России от 14.01.2016 г. № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» (далее – СанПиН 2.4.2.2821-10);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- «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 г.) далее «МР 2.4.0179-20»;
- «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.) далее «МР 2.4.0180-20».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ ЗСОШ №4, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), получающие образование на дому. _

2. Основные цели и задачи

Здоровое питание крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

1. Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
2. Соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
3. Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
4. Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
5. Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
6. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
7. Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела. Таким образом, основными целями и задачами при организации горячего питания учащихся в общеобразовательном учреждении являются:

1. Горячее питание школьников направлены на формирование принципов рационального, сбалансированного питания, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
5. Учет специфических особенностей здоровья ребенка при организации горячего питания школьников;
6. Социальная поддержка обучающихся: малообеспеченных; многодетных малообеспеченных семей; детей инвалидов и детей инвалидов, получающих образование на дому; детей участников СВО; детей сотрудников полиции.
7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ ЗСОШ №4. Взаимоотношения между образовательными учреждениями организациями осуществляющими оказание услуг по организации питания, а также осуществляющими поставку продуктов питания и образовательными учреждениями регулируются контрактом (договором), заключенным в

порядке, определенном действующим законодательством. Закупка продуктов питания для образовательных учреждений осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. Для организации горячего питания в школе используется специальное помещение (пищеблок), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

1. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
2. Наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
3. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве;
4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.
5. Проведение технического контроля исправности технологического оборудования перед началом нового учебного года.

3.3. В пищеблоке постоянно находятся:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда, оформленные в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- наличие действующего договора о проведении лабораторного инструментального исследования в рамках программы производственного контроля;
- наличие разработанного примерного двухнедельного меню, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам, согласованного директором МБОУ ЗСОШ №4 с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан);
- информация об исполнителе;
- 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 обучающихся на платной или бесплатной основе (начальным классам, а также детям из льготной категории).

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. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся МБОУ ЗСОШ №4 составляется примерное меню с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в

соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню содержит: информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.8. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

3.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.10. Для обеспечения биологической ценности в питании детей в МБОУ ЗСОШ №4 используются:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

3.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.12. Обслуживание горячим питанием обучающихся МБОУ ЗСОШ №4 осуществляется сотрудниками пищеблока образовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиенические подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года, в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

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 МБОУ ЗСОШ №4 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

3.17. Питание обучающихся в МБОУ ЗСОШ №4 осуществляется в дни занятий. Режим приема пищи утверждается директором.

3.18. Питание для обучающихся каждого класса предоставляется в соответствии с поданной численностью обучающихся в системе КИС, заявленной классным руководителем день в день предварительно (за 8 часов).

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся в МБОУ ЗСОШ №4 организуется на бесплатной, платной и льготной основе.

4.2. Обучающиеся с 1 по 4 класс обеспечиваются бесплатными горячими завтраками за счет средств федерального и местного бюджета и горячими обедами за счет средств родительской платы и субсидий. Обучающиеся с 5 по 11 класс обеспечиваются рационом двухразового питания за счет средств родительской платы и субсидий.

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

4.4. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до законных представителей и детей путем размещения в обеденном зале и на сайте МБОУ ЗСОШ №4.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Обучающиеся МБОУ ЗСОШ №4 питаются по графику, утверждённому директором. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы учреждения.

4.7. При составлении заявки на питание учитывается численность обучающихся, законные представители которых уведомили о предстоящем пропуске занятий их ребёнком.

4.7.1. В случае если ребёнок по уважительным причинам не получал питание, которое его законные представители оплатили, по факту не использованные финансовые средства идут в счёт стоимости питания обучающегося на следующий месяц.

4.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, сервировка может осуществляться дежурными детьми 6-11 классов под руководством зав.столовой за 7-10 минут до звонка. За каждым классом закрепляются определённые обеденные столы.

4.9. Сопровождение в столовую обучающихся осуществляют классные руководители, которые обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.10. В целях улучшения приготовления пищи и повышения качества, в МБОУ ЗСОШ №4 по приказу создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (медицинский работник, заведующий производством, ответственный по питанию).

4.10.1. Полномочия Бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку (метод определения ГОСТ 31986-2012

«Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания») готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только после снятия пробы осуществляется выдача готовой пищи;

- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

5. Порядок предоставления бесплатного и льготного питания

5.1. Обучающимся 1-4 классов предоставляются бесплатные горячие завтраки не зависимо от дохода родителей.

5.1.1. В целях дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся 1-11 классов устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на льготное питание:

- дети из малообеспеченных семей и дети из многодетных малообеспеченных семей;
- дети-инвалиды и дети с ОВЗ, получающие образование в образовательной организации;
- дети-инвалиды и дети с ОВЗ, получающие образование на дому;
- Дети граждан – участников СВО;
- Дети сотрудников полиции.

Чтобы получить льготное питание для обучающихся льготных категорий родителям необходимо подать следующие документы:

Из малообеспеченных семей и малообеспеченных многодетных семей:

- письменное заявление от законных представителей;
- справка, подтверждающая статус получателя мер соцподдержки (справка с личного кабинета Госуслуги РФ).

Дети инвалиды и дети с ОВЗ:

- письменное заявление от законных представителей;
- справка (копию справки) об инвалидности ребенка МСЭ, либо заключение ПМПК

Дети граждан – участников СВО:

- письменное заявление от законных представителей;
- справка (копия) с военкомата.

Дети сотрудников полиции:

- письменное заявление от законных представителей;
- справка с места работы.

5.2. Финансовое обеспечение для льготных категорий обучающихся производится за счет средств ассигнования федерального бюджета и средств местного бюджета.

5.3. Родители (законные представители) обязаны незамедлительно информировать общеобразовательное учреждение в письменной форме о возникновении обстоятельств, влекущих прекращение предоставления бесплатного и льготного питания.

5.4. Администрация МБОУ ЗСОШ №4 вправе отказать в предоставлении бесплатного и льготного питания обучающимся из вышеперечисленных категорий по причинам: не предоставления ими документов, предусмотренных в п. 5.1.1. настоящего Положения.

5.5. Список обучающихся общеобразовательного учреждения на бесплатное и льготное питание утверждается приказом директора в сентябре на I полугодие, в январе на II полугодие учебного года.

5.6. Дальнейшие изменения списков обучающихся на бесплатное питание утверждаются директором.

6. Система организации платного питания

6.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

6.2. Плата за питание школьников МБОУ ЗСОШ №4 вносится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключённому с МБОУ

ЗСОШ №4 через банки на расчётные счета и зачисляется на лицевой счёт школы не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

6.3. Финансовые обеспечения предоставления питания осуществляется за счёт:

- родительских средств;
- средств бюджета.

6.4. Родительская плата взимается в полном размере во всех случаях, за исключением следующих случаев отсутствия ребёнка в общеобразовательном учреждении:

- пропуск по болезни ребёнка (согласно представленной медицинской справке);
- пропуск по причине карантина;
- по уважительным причинам (на основании предоставленных документов).

6.5. В случае непосещения учащимися школы без уважительной причины и не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за первый пропущенный день взимается в полном объёме.

6.6. Администрация МБОУ ЗСОШ №4 обязана своевременно (в течение 3-х рабочих дней) информировать родителя (законного представителя) обучающегося об изменении реквизитов для проведения платы за питание.

7. Контроль организации горячего питания в общеобразовательном учреждении

7.1. Контроль за работой столовой МБОУ ЗСОШ №4 осуществляется администрацией и общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся.

Бракераж готовой продукции снимается бракеражной комиссией. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся создается из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, учащихся и родителей приказом директора школы с соблюдением принципа ротации кадров. Копия приказа передается администрации столовой.

7.2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством, медицинским работником, о чем делается отметка в бракеражном журнале.

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

7.4. Медицинский работник должен следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

7.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

7.6. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных).

7.7. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

8. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных учреждениях

8.1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, определяется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

8.2. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия родителей в работе общешкольной комиссии по питанию не менее 1 раза в полугодие.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МБОУ ЗСОШ №4.

9. Заключительные положения

В целях совершенствования организация питания обучающихся МБОУ ЗСОШ №4:

- организует постоянную информационно-просветительную работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности;
- оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательной организации, пропускной способности школьной столовой;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

