

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6 г. Юрги»

СОГЛАСОВАНО:

Управляющий Совет

_____ Колесников Ю.М.

УТВЕРЖДЕНО

приказ №128/1-ос от 14.05.2021 г.

Директор школы

_____ Т.З. Абоносимова

Положение
об организации горячего питания

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания (далее – «Положение») учащихся МБОУ «СОШ №6 г.Юрги» (далее – «Учреждение») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания. Положение рассматривается на Управляющем Совете Учреждения и вводится в действие приказом директора Учреждения.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. При необходимости в установленном порядке в него вносятся изменения и дополнения.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся является:

2.1.1. обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. социальная поддержка:

2.1.5.1. детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в приемной семье;

2.1.5.2. учащихся из семей участников ликвидации Чернобыльской катастрофы, аварии на производственном объединении «Маяк», подвергшихся радиационному воздействию вследствие ядерных испытаний на Семипалатинском полигоне;

2.1.5.3. детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (к данной ситуации относятся):

- инвалидность обоих родителей либо одного, если ребенок воспитывается единственным родителем;
- неспособность родителей к самообслуживанию в связи с болезнью;
- полное или частичное уничтожение жилья и другого имущества в результате пожара или иного негативного воздействия природного или техногенного характера;
- дети из социально неблагополучных семей;
- из семей, чей доход ниже прожиточного минимума;
- безработица родителей.

2.1.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения и осуществляется при применении принципов Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (для льготной категории детей п. 2.1.5.).

3.2. Предоставление горячего питания учащимся Учреждения осуществляется штатными сотрудниками организации, предоставляющей Учреждению услуги по приготовлению горячего питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблоки), 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.

3.4. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного;
- журнал бракеража готовой и кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- суточная проба;
- копии примерного меню на период не менее двух недель;
- ежедневные меню, технологические карты на 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.

3.5. Администрация Учреждения:

- совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся: на платной (за счет родительской платы) и бесплатной (за счет средств городского и областного бюджетов) основе;
- обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6. В Учреждении общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.8. В Учреждении исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.9. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения).

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

3.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.11. Стоимость питания на каждого ребенка устанавливается:

- Коллегией Администрации Кемеровской области – для питания детей из многодетных семей, среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Кемеровской области, один раз в день в период обучения в муниципальных общеобразовательных учреждениях;
- решением Юргинского городского Совета народных депутатов – для учащихся муниципальных (бюджетных, автономных) общеобразовательных учреждений, указанных в пункте 2.1.5. настоящего Положения.

Стоимость питания на каждого ребенка – учащегося Учреждения, питающегося организованно за счёт родительской платы, определяется организацией, предоставляющей услуги по осуществлению горячего питания, исходя из: стоимости продуктов питания, аренды помещений, заработной платы работников, осуществляющих приготовление пищи на пищеблоке Учреждения, с учётом отчислений во внебюджетные фонды, затрат организации на проведение мероприятий по энергосбережению, затрат на ремонт и техническое обслуживание технологического оборудования пищеблока Учреждения, налогов по все уровни бюджета.

4. Порядок организации питания учащихся.

4.1. Питание в Учреждении организуется:

4.1.1. 1 - 4 классы бесплатно;

4.1.2. 5 - 11 классы за счет родительской платы учащихся (организованное питание и приобретение буфетной продукции);

4.1.3. за счёт средств городского бюджета (предоставление социальной поддержки категориям семей, отражённым в п. 2.1.5. настоящего положения).

4.1.4. за счёт средств областного бюджета (предоставление социальной поддержки многодетным семьям, среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Кемеровской области в соответствии с Законом Кемеровской области от 14 ноября 2005 года № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»).

4.2. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся:

I смена после 2 – 4 уроков;

II смена после 1 – 2 уроков.

Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.3. Организация предоставления учащимся горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов штатными сотрудниками организации, предоставляющей Учреждению услуги по приготовлению горячего питания.

4.4. Организацию контроля питания в Учреждении осуществляет дежурный администратор из числа административного персонала и педагогических работников Учреждения (дежурный класс).

Ответственный за контроль организации питания ежедневно:

- осуществляет контроль посещения столовой учащимися;

- обеспечивает контроль сопровождения учащихся классными руководителями;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения питающимися учащимися санитарно-гигиенического режима.
- 4.5. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
 - организует систематическую работу с родителями (законными представителями) учащихся по вопросу необходимости горячего питания школьников.
 - обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.6. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его педагогическим работником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися;
- 4.7. Передвижение в столовой разрешается только шагом.
- 4.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное директором школы, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий.
- 4.9. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели (1-4 классы), шестидневной учебной недели (5-11 классы).

5. Порядок предоставления социальной поддержки в виде бесплатного горячего питания.

- 5.1. Организация предоставления социальной поддержки учащимся в виде бесплатного горячего питания осуществляется ответственным за организацию льготного питания.
- 5.2. Питание предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) на основании действующих нормативных актов, регламентирующих организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.
- 5.3. Для осуществления учета отпуска обедов учащимся, получающим питание на льготной основе и контроля целевого расходования бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель учета.

6. Контроль организации горячего питания.

- 6.1. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляется Управлением образования Администрации г. Юрги.
- 6.2. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе:
- Директор Учреждения (председатель комиссии);
 - фельдшер;
 - председатель профсоюзного комитета ОУ;
 - зам. директора по безопасности;
 - завхоз;
 - педагог-организатор по здоровьесбережению;
 - родитель (законный представитель);
 - зам. директора по ВР.
- Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы («Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»), составляется акт проверки.
- 6.3. Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается приказом директора Учреждения в начале каждого учебного года.
- 6.4. Общую ответственность за организацию питания в Учреждении несёт директор.

6.5. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с Федеральным законом № 294-ФЗ.