

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 63 с углубленным изучением отдельных предметов
имени Мельникова Н.И.» городского округа Самара
(МБОУ Школа № 63 г.о. Самара)

«Принято»

На заседании Совета Школы
Протокол № 1 от «27» 08. 2021 г.



«Утверждаю»

Приказ № 27 от «27» 08. 2021 г.

Директор

 О.Ю. Цибарева

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 63 с углубленным изучением отдельных предметов имени Мельникова Н.И.» городского округа Самара

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школе № 63 г.о. Самара (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - 1.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020г.
 - 1.3.2. во исполнение Закона Самарской области «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» №122-ГД от 16.07.2004г., на основании постановления Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083. «О внесении изменений в постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара».
 - 1.3.3. Уставом школы.
 - 1.3.4. На основании рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.

- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный 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 Школе № 63 г.о. Самара являются:
- 2.1.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.1.2. обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- 2.1.3. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.1.4. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.1.5. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.1.6. социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 2.1.7. 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. Столовая осуществляет реализацию готовой продукции.
- 3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (раздаточная и обеденный зал), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- 3.3.1. соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- 3.3.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- 3.3.3. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- 3.3.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- 3.3.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- 3.4.1. заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - 3.4.2. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 3.4.3. журнал здоровья кухонных работников;
 - 3.4.4. копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - 3.4.5. ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - 3.4.6. документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - 3.4.7. книга отзывов и предложений.
- 3.5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
- 3.6. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.
- 3.8. Питание в школе организуется на основе примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.9. Примерное меню согласовывается директором школы.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.11. Поставку готовых блюд и организацию питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры).
- 3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на информационном стенде в фойе школы, в обеденном зале, размещаются на сайте школы.
- 4.3. Столовая школы осуществляет работу в режиме двухсменной школы и шестидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Классные руководители сопровождают учащихся в помещение столовой. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра в составе бракеражной комиссии.
- 4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:
 - 4.8.1. ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
 - 4.8.2. передает в комбинат питания;
 - 4.8.3. осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается на основании постановления Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083 «О внесении изменений в постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара».
- 4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:
 - для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять коррекцию наполняемости классов;
 - совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
 - осуществлять постановку обучающегося на льготное питание после подписания приказа.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества привозимой готовой продукции, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания и представители родительской общественности.

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

6. Организация деятельности родительского контроля за организацией питания обучающихся

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- 6.1. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 6.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
- 6.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
- 6.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 6.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 6.6. наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих готовых блюд;
- 6.7. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- 6.8. информирование родителей и детей о здоровом питании.

7. Ответственность сторон

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

7.2. Комбинат питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

7.3.1. за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

7.3.2. за своевременную оплату питания в школе.

7.3.4. за своевременное уведомление классного руководителя об отсутствии ребенка в школе.