

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Русскобоклинская ООШ им.

Хайрутдинова А.М.»

(наименование общеобразовательной организации)

_____ /Черкасов И.Г./
подпись расшифровка подписи

Приказ № 122 от 27.09.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания учащихся в МБОУ «Русскобоклинская основная общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Хайрутдинова Акрама Мингазовича»

(Принято на общешкольном родительском собрании №1 от 27 сентября 2024 г.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Русскобоклинская ООШ им. Хайрутдинова А.М.» Бугурусланского района устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе (далее – Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения, родителями (законными представителями) и отделом образования.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного 2-х разового горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.
- Рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» (МР 2.4 0179-20)
- Рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4 0180-20)
- Постановлением Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 № 582-пп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области»;
- Приказом МО Оренбургской области от 24.04.2020 № 01-21/692 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области».
- Муниципальной программой «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Бугурусланского района на 2019-2024 годы».

1.4. МБОУ «Русскобоклинская ООШ им. Хайрутдинова А.М.» создает необходимые условия для обеспечения питанием, совместно с поставщиками продуктов питания, организует поставку в школьную столовую продуктов питания.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового 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. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копия 10-дневного меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- ежедневное меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- меню-требование.
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.6. Питание в школе организуется на основе десятидневного меню, утвержденного руководителем Учреждения.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов и полдников) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимися муниципальными заказчиками. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и качество питания, 100 % охват учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом руководителя Учреждения 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 УЧАЩИХСЯ.

4.1. Ежедневное меню с указанием наименования блюд, веса, калорийности утверждается руководителем Учреждения и вывешивается в обеденном зале.

4.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью от 20 до 25 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим организации питания учащихся утверждается приказом руководителя Учреждения ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий

учебный год утверждается приказом руководителя Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- контролирует ассортимент поступающих продуктов питания;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно ведет соответствующую документацию на пищеблоке;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- ежемесячно отчитывается по меню-требованию в МКУ «ЦБМУА» администрации Бугурусланского района.

5. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в ОУ может осуществляться:

- за счет средств федерального бюджета;
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родительской платы.

Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения.

5.2. Субсидии из федерального и областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5.3. Оплата за питание обучающихся в образовательных учреждениях производится родителями (законными представителями) один раз в месяц.

5.4. В случае не посещения обучающимися школы без уважительной причины и при не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении родительская плата за пропущенные дни не пересчитывается и взимается полностью.

5.5. В случае отсутствия обучающегося в школе по уважительной причине (на основании предоставленных документов) производится перерасчет средств на организацию питания

5.6. Оплата за питание обучающихся осуществляется родителями по квитанциям, выданным Учреждением.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Северо-Западного территориального отдела Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств выделяемых на питание в ОУ, осуществляет МКУ «ЦБУО» отдела образования администрации Бугурусланского района и другие уполномоченные органы.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляют руководители Учреждений, ответственные за организацию питания совместно с медицинскими работниками, родительский комитет Учреждения.