

Принято педагогическим советом
Протокол № 1 от 30.08.2024

Утверждено
Приказом и.о. директора МОУ «СОШ №1
г. Зеленокумская» Е.А. Фалей
№ 268 от 30.08.2024



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Зеленокумская Советского района»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 23.07. 2008;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005г.;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» ;
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001

- ГОСТами, в числе которых:
 - ✓ ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
 - ✓ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
 - ✓ ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»;
 - ✓ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
- Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Указом Президента РФ от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» с изменениями и дополнениями от 23 февраля 2003 года;
- Указом Президента РФ от 28 февраля 1995 года № 221 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)»;
- в новой редакции Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-10

1.2 Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Зеленокумска Советского района» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между участниками образовательных отношений по организации питания, а также устанавливает размеры и порядок платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за организацию питания.

1.3 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с режимом работы Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Зеленокумска Советского района» (далее – школа).

1.4. Под горячим питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным с Территориальным отделом Роспотребнадзора и утвержденным директором школы за счет средств местного бюджета /льготной категории обучающихся/, а также за счёт родительской средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей).

1.5. Основная цель при организации питания учащихся в школе:

- Обеспечивать учащихся качественным питанием, от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.

1.6. Задачи при организации питания учащихся в школе:

- организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;
- пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;
- осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;
- использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы.

1.9. Положение принимается на неопределенный срок.

1.10. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.11. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. 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.

2.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 2.3.1 Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 2.3.2 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2.3.3 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- 2.3.4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 2.3.5 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 2.3.6 Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 2.3.7 Копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 2.3.8 Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

- 2.3.9 Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 2.3.10 Книга отзывов и предложений.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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.
- 2.6. Режим питания в школе определяется приказом директора школы
- 2.7. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.
- 2.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 2.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с муниципальным контрактом, заключенным на основании 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"
- 2.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. 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.
- 2.12. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в школе:
- 2.12.1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 80% от общего контингента обучающихся;
- 2.12.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в школе со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

- 3.1. Питание учащихся в школе организуется в дни учебных занятий, кроме субботы.
- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.4 Питание в школе осуществляется строго по заявкам.

3.5. Отпуск питания учащимся осуществляется по классам.

3.6. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.

При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

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

3.8. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3.10. Каждая последняя пятница месяца - санитарный день .

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1 Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

4.1.1 Средств, предоставляемых на льготное питание учащихся в 1-11 классах.

4.1.2 Средств родительской платы

4.1.3 Родители (законные представители) осуществляют оплату питания, перечислением на лицевой счет организации, из расчета количества дней питания и количества учебных дней предстоящего месяца.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ

5.1 Порядок организации питания за счет средств, предоставляемых на льготное питание учащихся в 1-11 классах

5.1.1 Для предоставления льготного питания родитель (законный представитель) учащегося (далее – заявитель) представляет ответственному лицу, уполномоченному приказом директора школы (далее – ответственное лицо), следующие документы:

5.1.1.1 Заявление о предоставлении льготного питания по форме. (Приложение 2)

5.1.1.2 Заявление подается ежегодно с момента возникновения права учащихся на льготное питание.

5.2.1.3 Заявление предоставляется на указанный в нем период, но не более, чем до конца текущего года

5.2.1.4 Школа обеспечивает обучающихся льготным питанием в рамках средств, выделенных для организации льготного питания.

5.1.2 На основании сметы расходов средств местного бюджета, выделенных на льготное питание обучающихся в текущем году, руководителем Школы издается приказ по учреждению «Об организации горячего льготного питания за счёт средств, выделенных для организации льготного питания».

5.2 Порядок организации питания за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей)

5.2.1 Стоимость платного питания определяется в соответствии с меню, согласованным территориальным органом Роспотребнадзора.

5.2.2 Родители сдают деньги ежемесячно в кассу централизованной бухгалтерии

5.2.3 Размер родительской платы за питание детей в школе, подлежит перерасчёту на основании сведений, предоставляемых ответственным за организацию питания в

централизованную бухгалтерию в случае пропуска ребёнком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам за каждый день непосещения школы».

5.2.4 Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной и платной основе, контроля над целевым расходованием средств по организации питания, ведется табель учета.

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

6.1. Директор Школы:

6.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МОУ школы и настоящим Положением.

6.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

6.1.3. Назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания

6.1.4. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

6.2. Ответственный за организацию питания в школе:

6.2.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока

6.2.2. Формирует сводный список учащихся для предоставления платного и льготного питания

6.3. Классные руководители:

6.3.1. Обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

6.3.2. Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день.

6.3.3. Ежедневно не позднее, чем в 9.15 в день питания уточняют представленную накануне заявку.

6.3.4. Ведут ежедневный учёт полученных обучающимися завтраков/обедов.

6.3.5. Не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания в школе о количестве фактически полученных обучающимися обедов.

6.3.6. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

6.3.7. Носят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

6.4.1. Представляют заявления на предоставление платного и льготного питания.

6.4.2. Своевременно вносят плату за питание ребенка.

6.4.3. Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

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

6.4.5. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

6.4.6. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

6.5 Координатор по организации школьного мониторинга:

6.5.1 Осуществляет ежемесячно мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

6.5.2 Осуществляют раз в четверть в части своей компетенции мониторинг эффективности школьного питания.

6.6 Ответственный дежурный по школе:

6.6.1 Обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.

6.7 Сопровождающие классные руководители, педагоги:

6.7.1 Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

6.7.2 Содействуют работникам столовой в организации питания.

6.7.3 Контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

7. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

7.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором школы

7.1.1 **Комиссия общественного контроля за организацией питания**, в состав которой включаются:

- директор Школы;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- представитель родительского комитета Школы; -
- работник пищеблока.

7.1.2 Комиссия:

7.1.2.1 Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

7.1.2.2 Следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.

7.1.2.3 Разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

7.1.2.4 Контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

7.1.2.5 Формирует предложения по улучшению организации питания школьников

7.1.3 Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

7.1.4 Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

7.2 Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: - не реже 1 раза в полугодие на **родительских собраниях в классах**; - не реже 1 раза в год на **общешкольном родительском собрании**.

7.3 Ответственный за организацию питания в школе:

7.3.1 Ведет соответствующую сводную ведомость (табель учёта).

7.3.2 Контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков/обедов в классе на основании талонов на питание обучающихся.

7.3.3 В соответствии со своей компетенции осуществляет текущий контроль за организацией питания в рамках производственного контроля

7.4 Медицинский работник:

7.4.1 Контроль организации питания обучающихся в школе осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

7.5 Бракеражная комиссия:

7.5.1. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы

7.5.2 Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья .

7.5.2 Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся школы:

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

8.1.2 Оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания.

8.1.3 Изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока.

8.1.4 Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

8.1.5 Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

8.1.6 Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания.

8.1.7 Проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных питанием; б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания; в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием; г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации, Ставропольского края.