

УТВЕРЖДЕНО

на заседании педагогического совета
Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«Махновская средняя
общеобразовательная школа»
Суджанского района Курской области
протокол № 3
от «11» января 2022 г.

ВВЕДЕНО

в действие приказом № 2 от 11.01.2022
Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«Махновская средняя
общеобразовательная школа»
Суджанского района Курской области
Директор школы: [подпись]
/Шевцова Л. Г./

Положение об организации горячего питания

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения

«Махновская средняя общеобразовательная школа»

Суджанского района Курской области

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Махновская средняя общеобразовательная школа» (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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе. 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. 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 учащихся в МКОУ «Махновская средняя общеобразовательная школа» 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенка дома, с учетом режима дня и организацией образовательного процесса. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда. Продолжительность приёма пищи 20 минут. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Меню разрабатывается на 10 дней с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течении 2^x дней. Меню утверждается директором школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок) который находится в основном здании школы, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям. Перед входом в столовую, устанавливается две раковины для мытья рук обучающихся:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям, при случаях выхода из строя технологического оборудования, необходимо внести изменения в меню. Ежегодно, перед началом учебного года, проводится технический контроль исправностей технологического оборудования.
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно находятся:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража скоропортящийся продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.

3.4 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.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, прошедшие курс гигиенического обучения. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спец одежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте. Все работники пищеблока осматриваются мед работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковым заболеванием кожи, а также больные, от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы. Рационирование и раздача блюд осуществляются персоналом пище блока в одноразовых перчатках и в масках.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов и условиями хранения осуществляет медицинский работник. Периодический контроль осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Курской области.

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, 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, соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. 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.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. 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 питания обучающихся в школе

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся начального звена (обеда, завтраки) организуется за счет бюджетных средств.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по школе 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.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией. Состав комиссии утверждается на текущий учебный год директором школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеражной пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.8 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником непосредственно из емкости в которой приготавливалась пища.

4.9 Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи, отборы хранения которой проводится под контролем медицинского работника в специально отведенном в холодильнике месте.

Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание и в резерв.

4.9.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся: - многодетные семьи; - дети с ОВЗ.

4.9.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте, получают бесплатное питание согласно:

а) дети с ОВЗ (обучающиеся на дому) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации», письма Министерства образования и науки РФ от 14.01.2016г №07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому» и в целях поддержки семей, воспитывающих детей с ОВЗ;

б) обучающие 1-4 классов на основании Постановления Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования" С последними изменениями: от 11 августа 2020 г.;

в) обучающиеся 5-11 классов на основании Постановления Администрации Суджанского района Курской области от 14.12.2020г №906 «Об организации питания детей из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

4.9.3. Изменения списков учащихся на бесплатное утверждаются приказами директора.

4.9.4. 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;

- рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания вновь поступившие документы.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию качества горячего питания обучающихся;

5.3 Независимо от организационной формы обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдения качества безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов
- проведение производственного контроля.

5.4 Школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающихся. Во время организации рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания. Наглядными формами прививания здорового образа жизни могут быть плакаты в столовой.

5.5. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

6. Ответственность сторон

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания.

6.2. Работники школьной столовой несут ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.9.1 данного Положения).