

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верхне-Ульхунская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:
Педагогическим советом
№ _9_ от «30» августа 2020 г.

Положение об организации горячего питания учащихся МБОУ «Верхне-Ульхунская СОШ»

с. Верхний Ульхун 2020 г.

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказа Министерства образования науки и молодежной политики забайкальского края от 30.12.2008 г. № 507 (с изменениями от 31.12.2013 г.);
- Закон Забайкальского края «Об обеспечении льготного питания отдельных категорий обучающихся и о наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Забайкальского края отдельным государственным полномочием по обеспечению льготным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Забайкальского края от 25.12.2008 года № 88-ЗЗК;
- Приказ Минобразования Забайкальского края от 02.10.2020 года № 951 «Об утверждении стандарта качества оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций»;

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Верхне-Ульхунская СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет 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).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, обучающихся из малоимущих семей.

3. Основные организационные принципы питания.

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-

эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего, профессионального образования".

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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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 (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.7. 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. Финансовое обеспечение питания.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств федерального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;

- средств краевого бюджета для льготной категории обучающихся 5 – 11 классов;

5. Порядок организации питания.

5.1 Настоящий порядок определяет правила обеспечения бесплатным горячим питанием детей для обучающихся 1-4 классов и обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.

5.2 Бесплатное питание предоставляется обучающимся 5-11 классов МБОУ Верхне-Ульхунская СОШ» в возрасте до 18 лет, семьи которых относятся к категории малоимущих.

5.3. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных,

кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.4. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.5. Примерное меню согласовывается руководителем учреждения.

5.6. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков.

5.7. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малоимущей семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (копия)- один раз в начале учебного года.

5.8. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию.

5.9 На основе предоставленных справок школа составляет реестр обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании.

5.10 Школа согласно реестру ежемесячно подает заявку на финансирование в Комитет образования администрации муниципального района «Кыринский район» за 15 дней до начала следующего месяца. Школа организует бесплатное питание детей из малоимущих семей в пределах выделенных ассигнований. Финансирование расходов на обеспечение в течение учебного года бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в

школе, осуществляется за счет средств, поступивших из бюджета Забайкальского края на финансовое обеспечение переданного государственного полномочия.

5.11 В случае неполучения обучающимися питания в связи с болезнью или по иным причинам, приведшим к неявке обучающегося в школу, возмещение денежных средств на питание, в том числе и продуктами питания, не производится;

5.12 Бесплатное питание детей осуществляется в столовой школы один раз в день в соответствии с санитарными правилами о нормах, предъявляемыми к организации питания обучающихся;

5.13. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.14. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.14. Ответственный в классе за питание на первом уроке собирает сведения об отсутствующих и предоставляет данные сведения ответственному за питание по школе.

6. Продуктовые наборы.

6.1 В случае введения надзорно-контрольными органами , органами исполнительной власти ограничительных санитарно-карантинных мероприятий, приводящих к непосещению обучающимися образовательных организаций и продолжению обучения в иных формах (за исключением семейной формы), возмещение денежных средств на питание , исходя из установленного норматива стоимости льготного питания в день на одного ребенка и количества пропущенных учебных дней, без учета каникул, осуществляется посредством предоставления продуктовых наборов.

Продуктовый набор – это сбалансированный набор продуктов, отвечающий организации здорового питания детей, который формируется на основе рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков для школьников, учитывающих требования СанПин 2.4.5.2409-087 в части пищевой ценности продуктов и рекомендуемой массы порции блюд для обучающихся разного возраста.

Формирование продуктовых наборов образовательной организацией осуществляется самостоятельно.

Условия получения родителями (законными представителями) продуктовых наборов устанавливается образовательной организацией самостоятельно, с учетом рекомендаций.

7. Формирование продуктовых наборов.

7.1 Сформировать состав продуктового набора с учетом рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков для школьников в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

7.2 Определить ответственных по школе за формирование , выдачу продуктовых наборов для предоставления льготного питания детям из малоимущих семей;

7.3 Утвердить форму регистрации (журнал) выдачи продуктовых наборов для предоставления льготного питания детям из малоимущих семей;

7.4 Формой передачи/получения продуктового набора определить: получение продуктового набора (сухого пайка) родителем (законным представителем) лично в школьной столовой в день , назначенный администрацией школы;

7.5 Периодичность выдачи продуктового набора (в целях упрощения формирования продуктовых наборов с учетом веса , объема среднесуточного набора пищевых продуктов) определить – не менее 3 учебных дней и не более 15 учебных дней.

8. Контроль за организацией питания.

8.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно - административной комиссией.

8.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.