

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
Находкинского городского округа
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по
МАОУ «СОШ №18» НГО
от 30.08.2024 г. №63-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания для обучающихся
на платной основе МАОУ «СОШ №18» НГО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся на платной основе в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 18» Находкинского городского округа, в дальнейшем - «Положение», разработано в соответствии с:

1.1.1. Федеральными законами Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»; № 52-ФЗ от 29.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в новой редакции); № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

1.1.2. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28;

1.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

1.1.4. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 213-н и Министерства образования и науки РФ № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций и организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

1.1.5. Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарный врач Российской Федерации 18.05.2020 г. 1.1. 12. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 “Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20

"Санитарноэпидемиологические 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)" (в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 39, от 24.03.2021 № 10);

1.1.6. Уставом МАОУ «СОШ № 18» НГО (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Образовательным учреждением и родителями (законными представителями) по вопросам организации питания учащихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учеников школы.

1.5. Основными задачами при организации питания школьников в Образовательном учреждении, являются:

1.5.1. организация оптимального режима питания учащихся;

1.5.2. обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.5.3. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

1.5.4. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.5.5. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Настоящее Положение определяет:

1.6.1. общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;

1.6.2. порядок организации питания в Образовательном учреждении;

1.6.3. порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием учащихся;

1.7. Настоящее Положение принимается Наблюдательным Советом школы и утверждается директором Образовательного учреждения.

1.8. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

1.9. Изменения и дополнения в Положение принимаются в составе новой редакции Положения в порядке, установленном пунктом 1.7. После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

2.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной основе.

2.3. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся начальных классов (1-х – 4-х), 5-11 классов, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов.

2.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися не может превышать 3,5- 4 часов.

2.5. Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.6. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в образовательном учреждении допускаются предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов

2.7. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного сбалансированного меню рационов горячих завтраков и обедов для обеспечения льготным питанием обучающихся государственных общеобразовательных учреждений г. Находка, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для учреждений образования г. Находка.

2.8. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Порядок утверждения перечня продукции распространяется на все места ее реализации, действующие на территории Образовательного учреждения.

2.10. Питание в Образовательном учреждении предоставляется в соответствии с методикой формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательных учреждениях, в том числе при отборе, приеме продовольственных товаров и сырья, используемых для приготовления питания, утвержденной органами Роспотребнадзора.

2.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.12. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год с определением его функциональных обязанностей. Ответственный за организацию питания ведет ежедневный учёт количества, фактически полученного учащимися льготного питания (завтраков и обедов). Заявка и количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую Образовательного учреждения.

2.13. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. Питание обучающихся в Образовательном учреждении организуется в дни учебных занятий.

3.2. Для всех обучающихся осуществляется отпуск скомплектованных рационов горячих завтраков и обедов через раздачу, через буфет осуществляется отпуск холодных блюд, выпечки, холодных напитков и кондитерских изделий.

3.3. Система оплаты питания в школьной столовой Образовательного учреждения осуществляется с использованием единой карты школьника (ЕКШ), что позволяет повысить санитарно-гигиеническую безопасность школьников, за счёт отказа от использования наличных средств, являющихся источником накопления таких видов бактерий как кишечная палочка и золотистый стафилококк. Питание также может осуществляться и за наличные деньги.

3.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Образовательного учреждения.

3.5. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Образовательного учреждения.

3.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Образовательного учреждения.

3.7. Организация питания школьников на территории Образовательного учреждения продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

3.8. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Образовательного учреждения.

3.9. Питание обучающихся организуется на платной основе.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденного директором Образовательного учреждения.

4.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год, состав комиссии утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

4.3. Систематический контроль ассортимента реализуемой продукции, соблюдения рецептур, полноты вложения сырья в блюда, соблюдения технологической и санитарной дисциплин при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Роспотребнадзора, отделом питания управления образования администрации Находкинского городского округа.

4.4. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Образовательного учреждения.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ в Образовательном учреждении созданы и хранятся следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию): 1. Положение об организации питания обучающихся. 2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля. 3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания. 4. График питания обучающихся. 5. Пакет документов для постановки обучающихся на льготное/бесплатное питание. 6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания. 7. Приказ о создании бракеражной комиссии. Документы по льготному питанию хранятся в течение учебного года у ответственного за организацию питания.