

Порядок обеспечения питанием обучающихся МБОУ СОШ с. Стародубское

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок определяет комплекс мероприятий, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4, 5-11 классов в МБОУ СОШ с. Стародубское (далее – Школа), в том числе: обучающихся из малоимущих семей, семей, находящихся в социально-опасном положении, семей коренных малочисленных народов Севера Сахалинской области, обучающихся, имеющих единственного родителя, воспитывающего двоих и более несовершеннолетних детей, семей участников специальной военной операции, осваивающих программы основного и среднего общего образования; обучающихся, осваивающих начальное общее образование.

1.2. Порядок разработан в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; СанПиН 2.3/2.4.35.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020.

2. Организация горячего (основного) питания обучающихся

2.1. Под горячим (основным) питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с двухнедельным меню, разработанным в соответствии с Методическими рекомендациями МР2.4.0179-20, утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020, утверждённым руководителем организации общественного питания (индивидуальным предпринимателем) и согласованным с директором Школы.

2.2. Организация питания обучающихся Школы обеспечивается в пределах общего объёма средств, направляемых на эти цели из всех источников, предусмотренных законодательством, в том числе:

- средств областного бюджета;
- средств местного бюджета – бюджета МО ГО «Долинский»;
- средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. Бесплатным горячим питанием за счёт бюджетных средств обеспечиваются обучающиеся 5-11 классов, относящиеся к льготной категории, а именно: дети из малоимущих семей, семей, находящихся в социально-опасном положении, коренных народов Севера, имеющих единственного родителя, воспитывающего двоих и более несовершеннолетних детей; семей участников специальной военной операции, обучающиеся 1-4 классов Школы.

2.4. Питание обучающихся, не относящихся к льготной категории обучающихся, организуется за счёт родительской оплаты и обеспечивается одноразовым (двухразовым) горячим питанием в соответствии с режимом работы Школы по графику, утверждённому директором Школы (согласно расписанию учебных занятий).

2.5. В зависимости от режима (смены) обучения обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

2.6. Меню разрабатывается с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по основным возрастным группам (классам) обучающихся в соответствии с Примерными меню, рекомендуемыми Методическими рекомендациями МР2.4.0179-20, утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020. При этом в меню не допускается повторение одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

2.7. Питание обучающихся организовывается в соответствии с требованиями действующего СанПиН. Для организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утверждённым набором продуктов для данной патологии, на основании заявления родителей (законных представителей) обучающегося по согласованию с органами здравоохранения.

2.8. Не допускается замена основного питания буфетной продукцией. Буфетная продукция допускается исключительно в качестве дополнительного питания.

2.9. При реализации в качестве дополнительного питания буфетной продукции пищевых продуктов, готовых к употреблению, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем буфетной продукции, данный перечень ежегодно перед началом учебного года утверждается организацией общественного питания (индивидуальным предпринимателем) и согласовывается директором Школы. Реализация буфетной продукции осуществляется за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

В качестве дополнительного питания обучающиеся льготной категории обеспечиваются молоком, поставка которого осуществляется за счёт средств местного бюджета

При организации питания Школа создаёт необходимые условия для работы организации общественного питания, индивидуального предпринимателя в соответствии с муниципальными контрактами (договорами) на оказание услуг по организации питания обучающихся, в том числе:

- 2.9.1. предоставляет все необходимые условия, а именно: помещения для приготовления пищи, имеющееся холодильное, технологическое оборудование;
- 2.9.2. обеспечивает охрану помещений и оборудования;
- 2.9.3. предоставляет силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи обучающимся;
- 2.9.4. обеспечивает надлежащие условия труда для сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, условия для соблюдения санитарно-гигиенических требований.

2.10. Замена блюд в утверждённом двухнедельном меню не допускается, за исключением случаев нарушения графика подвоза продуктов питания по причинам, не зависящим от воли лица, осуществляющего питание обучающихся (погодные условия, отсутствие продуктового запаса, выход из строя технологического оборудования и т. д.). В случае нарушения графика подвоза продуктов питания по причинам, не зависящим от воли лица, осуществляющего питание обучающихся, составляется акт. В исключительных случаях замена возможна и должна быть аналогична заменяемому продукту (блюда)

по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с приложением № 3 к Методическим рекомендациям МР2.4.0179-20, утверждённым Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020.

2.11. В Школе в соответствии с установленными СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления и приёма пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём, соответствующей мебелью;
- установлен оптимальный режим питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

2.12. Режим питания (график приёма пищи) разрабатывается и утверждается в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20, утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020.

2.13. Информация о питании обучающихся, в том числе меню, с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции, размещается организацией, осуществляющей питание обучающихся (индивидуальным предпринимателем), в обеденном зале и образовательной организацией на сайте Школы.

2.14. При организации питания обучающихся во время организованных перевозок детей и при проведении массовых мероприятий менее 4 часов допускается использовать «сухой паёк».

3. Обеспечение питьевого режима

3.1. Питьевой режим должен быть организован посредством установки питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом питьевой воды (кулеров), кипячёной воды.

3.2. Упакованная (бутилированная) вода должна допускаться к выдаче детям только при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество воды и упаковки.

3.3. Кулеры должны:

- размещаться в местах, не подвергающихся воздействию прямых солнечных лучей,
- подвергаться регулярной санитарной очистке (мойке) в соответствии с инструкцией по эксплуатации кулера, но не реже одного раза в 7 дней. Для этих целей в Школе ведётся журнал мойки кулеров, ответственные за мойку кулеров назначаются приказом директора Школы.

3.4. При использовании в организации питьевого режима кипяченой воды в обязательном порядке должны быть соблюдены требования, установленные действующими СанПиН. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, который ведётся в произвольной форме организацией, осуществляющей питание (индивидуальным предпринимателем).

4. Функции по организации питания

4.1. При организации питания Школа:

- создаёт условия для обеспечения обучающихся оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

- организует отпуск горячего питания обучающимся по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы;
- несёт ответственность за установку и сохранность приобретённого Школой и организациями, осуществляющими питание обучающихся в школьной столовой, современного высокопроизводительного технологического оборудования, функционирование буфета;
- утверждает приказом директора Школы состав и о контроле за организацией и качеством питания обучающихся с участием законных представителей обучающихся (дегустационную комиссию) – так называемый Совет общественного контроля, и состав бракеражной комиссии, которые осуществляют контроль качества работы школьной столовой;
- совершенствует систему контроля качества питания в Школе;
- организует 100 %-ый охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов, льготной категории обучающихся;
- организует питание обучающихся за счёт средств родителей;
- проводит разъяснительную и воспитательную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей), направленную на формирование навыков рационального и здорового питания;
- организует обучение работников образовательного учреждения, отвечающих за организацию питания обучающихся, по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля школьного питания;
- проводит работу для внедрения двухвариантного меню;
- обеспечивает:
 - контроль за наличием сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, соблюдением условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
 - проведение работ по дератизации, дезинсекции помещений столовой, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов,
 - эффективное функционирование систем водоснабжения, водоотведения, энергоснабжения, вентиляции, теплоснабжения,
 - осуществление контроля за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока.

5. Распределение прав и обязанностей участников образовательной деятельности по организации горячего питания обучающихся

5.1. Директор Школы несёт ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с нормативными документами и правовыми актами Российской Федерации, Сахалинской области, МО ГО «Долинский», Уставом Школы, настоящим Положением; обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; назначает из числа работников Школы ответственное лицо за организацию горячего питания, обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, Совета Школы, а также педагогических советах; несёт ответственность за своевременную подготовку и заключение контрактов на оказание услуг по организации питания.

5.2. Ответственный за организацию горячего питания в Школе: координирует и контролирует деятельность классных руководителей, сотрудников, отвечающих за питание различных категорий обучающихся, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в Школе; координирует работу Школы по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания, организации горячего питания; составляет

график питания, организует дежурство по столовой среди учителей; вносит предложения по улучшению организации горячего питания; ведёт установленную отчётность, готовит запрашиваемую информацию.

5.3. Сотрудники, отвечающие за питание различных категорий обучающихся, ежемесячно готовят отчётную документацию, предоставляют сведения по охвату питанием обучающихся и уточнённые списки обучающихся 1-4 классов в органы, осуществляющие финансирование и контроль за организацией питания в Школе; предоставляют данные ответственному за питание для формирования отчёта.

5.4. Классные руководители ежедневно представляют в столовую Школы письменную заявку с указанием класса, количества учащихся для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день; ежедневно (не позднее, чем за 1 час о предоставления обеда в день питания) уточняют представленную накануне заявку; ведут ежедневный табель учёта полученного обучающимися питания по форме согласно *Приложению № 1* к данному Порядку при осуществлении питания за родительскую плату; один раз в месяц представляют лицу, ответственному за организацию горячего питания, данные о количестве обучающихся, обеспеченных питанием; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном, здоровом и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; вносят на обсуждение на заседаниях Совета школы, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся: обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания и хронических заболеваниях, требующих соблюдения определенной диеты; ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания; вносят предложения по улучшению организации питания в Школе.

