

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ МО Динской район
СОШ №3 имени П.С.Нахимова
Н.Г.Хубанова

**Положение
об организации питания обучающихся в МАОУ МО Динской район
СОШ №3 имени П.С.Нахимова**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение об организации питания обучающихся в МАОУ МО Динской район СОШ № 3 имени П.С.Нахимова разработано в соответствии с В соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 25, 63 Устава муниципального образования Динской район, в целях совершенствования организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях Динского района, Совет муниципального образования Динской район от 17 февраля 2021 г. № 91-10/4 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Динского района».

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ МО Динской район СОШ №3 имени П.С.Нахимова являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

Рациональное питание направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энерго затратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием.

- 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 обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей 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 УЧАЩИХСЯ

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

Для организации питания обучающихся 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.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с руководителем образовательного учреждения;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, 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 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; 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)»

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного

меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на оказании услуг по организации питания в образовательной организации.

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

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 ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале. При составлении рационов питания рекомендуется соблюдать требования по массе порций блюд в соответствии с возрастными особенностями.

4.2.1 Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.2.2 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий другими при условии их соответствия по пищевой ценности.

4.2.3 Примерное меню разрабатывается организацией или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.2.5 Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

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

4.3.1 В целях создания необходимых условий для организации питания обучающихся, работников образовательных организаций, образовательные учреждения:

1) в соответствии с частью 3.2. статьи 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции» вправе распоряжаться закрепленным за ними недвижимым и особо ценным движимым имуществом, предоставляя с письменного согласия уполномоченного органа по управлению имуществом администрации муниципального образования Динской район в безвозмездное пользование на основании договора, заключенного без проведения конкурсов или аукционов, организациям общественного питания имеющиеся у них производственные и складские помещения, торгово-технологическое и холодильное, весоизмерительное оборудование, используемое для приготовления и отпуска пищи учащимся.

2) осуществлять за свой счет:

- капитальный ремонт и реконструкцию пищеблоков при учебных заведениях (в пределах бюджетных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

- поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

- обеспечить охрану объектов общественного питания, размещенных на территории учебного учреждения, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией;

- совместно с организациями общественного питания организовывать во все учебные дни рациональное питание обучающихся в соответствии с данными рекомендациями и другими нормативными документами;

- осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учета и расчетов за питание с организациями общественного питания. Обеспечивать контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели;

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно и совместно с руководством организаций общественного питания и родительским комитетом образовательного учреждения разрабатывать график группового посещения столовой (буфета) под руководством классного руководителя (дежурного воспитателя). Во время приема пищи обучающимися обеспечить дежурство педагогических работников и старшеклассников;

- организовать совместно с родительским комитетом повседневную работу по максимальному охвату школьников горячим питанием с привлечением для этого родительских средств;

- назначать в каждом образовательном учреждении ответственного представителя, возложив на него обязанности вести учет питания обучающихся;

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 обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.8. Старший повар:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день;

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования Динской район и приказами управления образования администрации муниципального образования Динской район.

4.10. 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 ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- рассматривать на заседаниях Совета школы по питанию, 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. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования. Основным источником финансирования по питанию учащихся является родительская плата, размеры которой рекомендуется устанавливать по согласованию с родительскими комитетами образовательных учреждений.

Дополнительным источником финансирования питания учащихся являются компенсационные выплаты на питание, предназначенные для частичной компенсации удорожания стоимости питания обучающихся в образовательных учреждениях (далее – компенсационные выплаты).

Компенсационные выплаты производятся из расчета на одного обучающегося в образовательном учреждении в течение учебного года. Размер компенсационных выплат, а также нормы бюджетных расходов на питание одного учащегося в день, обеспечение льготным питанием устанавливаются главой муниципального образования Динской район в пределах средств, предусмотренных на эти цели в бюджете муниципального образования Динской район.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы по питанию и родительского комитета, - обсуждать на родительских собраниях вопросы, связанные с улучшением организации горячего питания, привлечения родительских средств на эти цели, осуществлению контроля за работой школьного пищеблока и оказанию ему помощи;

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года. Совместно с родительскими комитетами образовательных учреждений создавать комиссии по питанию, которые осуществляют ежедневный контроль за качеством и ассортиментом блюд и буфетной продукции, участвуют в составлении меню, состоянием санитарных условий питания. Все замечания и предложения дежурных членов комиссий должны фиксироваться в контрольном журнале;

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за своевременную оплату питания в школе.

