

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ Г. УССУРИЙСКА»
УССУРИЙСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ИМЕНИ В.Г. АСАПОВА

Согласовано
На педагогическом Совете
протокол № 1 от 25.08.2020

Утверждаю
Директор МАОУ сош № 25
И.М.Самошкина
«25» августа 2020 г

**Положение об организации питания
в МАОУ сош № 25**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания, обучающихся в образовательной организации, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся 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;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательной организации по организации питания обучающегося;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие положения организации питания обучающихся

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

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 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 готовой продукции журнал здоровья;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии циклического двухнедельного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые 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. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического двухнедельного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывать продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.

3.7. Примерное меню утверждается Роспотребнадзором, директором школы, поставщиком питания. Согласованное циклическое меню публикуется на официальном сайте учреждения.

3.8. Цены, производимые в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется поставщиком питания имеющими, соответствующую профессиональную квалификацию, предварительные и периодические

медицинские осмотры в установленном порядке, личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организацию осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

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

3.12. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется:

- за счет средств федерального и краевого бюджета в отношении обучающихся 1-4 классов и льготной категории;

- за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

3.13. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом Учреждения. Приказом директора назначается: лицо, ответственное за организацию питания, утверждается график питания групп (классов) Учреждения; дежурный по столовой; состав бракеражной комиссии.

3.14. Днем начала организованного питания считается первый учебный день текущего года. 3.15. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения, за исключением праздничных дней.

3.16. Питание обучающихся осуществлять на переменах продолжительностью 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам (классам).

3.17. График питания обучающихся по группам утверждает директор Организации, исходя из возрастных физиологических потребностей обучающихся.

3.18. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся, в установленном порядке и в установленные сроки предоставляют информацию о питании обучающихся ответственному за организацию питания в Организации.

3.19. Ответственный за организацию питания координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

3.20. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.21. Помощь в организации питания Учреждения осуществляют сотрудники столовой. На них же возлагается ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.

3.22. Питание обучающихся Организации производится группами (классами) в соответствии с графиком питания в помещении столовой (пищеблока). Не допускается употребление пищи за пределами пищеблока.

3.23. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий согласовываются директором школы и вывешиваются на информационном стенде ежедневно до 09.00 часов утра.

4. Организация питания отдельных категорий обучающихся

4.1. К обучающимся Учреждения, обеспечиваемым питанием на специальных условиях, относятся:

- обучающиеся, относящиеся к льготной категории;

- обучающиеся, обеспечивающиеся питанием в рамках договора.

4.2. Организация питания для обучающихся, которые относятся к льготной категории, полностью осуществляется за счет государственного бюджета в объеме, установленном действующим законодательством, исходя из объема предоставляемого финансирования, на основании специального ежедневного меню.

4.4. Организация питания для обучающихся, которые обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. К обучающимся данной категории относятся несовершеннолетние обучающиеся, в отношении которых родители (законные представители) осуществляют обязанности по воспитанию и содержанию, предусмотренные семейным законодательством

4.5. Иные обучающиеся Учреждения обеспечиваются питанием на общих основаниях и за свой счет, из расчета стоимости блюд общего меню.

4.6. Классный руководитель обучающихся, которые обеспечиваются питанием на специальных условиях ежедневно предоставляет списки ответственному за организацию питания обучающихся в Организации. В списках указывается: класс; количество присутствующих обучающихся.

5. Права и обязанности

5.1. В рамках организации питания обучающихся Организация обязана:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил, в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- своевременно и в полном объеме информировать обучающихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания обучающимся.

5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно предоставлять образовательному учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия обучающегося;
- своевременно сообщать классному руководителю обучающегося о болезни или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;
- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.3. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родительские комитеты;
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете Учреждения;

5.4. Обучающийся обязан:

- выполнять правила поведения в столовой Организации;

5.5. Обучающийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родителей (законных представителей);

- знакомиться с циклическим и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете Учреждения.

5.6. Ответственный организатор бесплатного питания обязан:

- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;

- ежедневно производить учет обучающихся для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся сотрудникам столовой;

6. Контроль организации питания

6.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Организации. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Директор осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Организации, осуществляется, в том числе поставщиком питания

6.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Учреждения по контролю организации питания.