

СОГЛАСОВАНО:
Педагогическим советом
МБОУ СОШИ (протокол № 8 от 16.06.2021)

СОГЛАСОВАНО:
Советом родителей МБОУ СОШИ
(протокол от 28.05.2021 № 2)



УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ СОШИ
О.В. Шатунова
Приказ от 16.06.2021г. № 127

Положение об организации питания обучающихся МБОУ СОШИ

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Специальная общеобразовательная школа-интернат» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом МБОУ СОШИ (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

II. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе является:

- 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- использование федеральных, краевых и муниципальных бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Общие принципы организации питания

3.1. Способ организации питания

3.1.1. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающимся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

3.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648–20, СанПиН 2.3/2.4.3590–20, СанПиН 1.2.3685–21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.2. Режим питания

3.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

3.3. Условия организации питания

3.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648–20, СанПиН 1.2.3685–21, СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.3.3. Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;

- приказ об утверждении бракеражной комиссии;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- бракеражный журнал скоропортящейся продукции;
- основное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- меню дополнительного питания;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП.

3.4. Меры по улучшению организации питания

3.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
- проводит мониторинг организации питания.

IV. Порядок организации питания

4.1. Горячее питание

4.1.1. Горячее питание предоставляется бесплатно всем обучающимся школы. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения, обучающегося в школе: 2-х разовое питание для дневных обучающихся; 5-ти разовое для обучающихся проживающих в интернате.

4.1.2. Для приема пищи обучающимся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

4.1.3. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется

ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

4.1.4. Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

4.1.5. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором школы запрещается.

4.2. Питьевой режим

4.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается: расфасованной в бутылки водой, с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

4.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

4.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

V. Финансовое обеспечение

5.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов, внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

VI. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности; обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность кладовщика по поставке продуктов надлежащего качества в соответствии с представленными документами, отвечает за качество приготовления пищи;
- контролирует деятельность классных руководителей по постановке обучающихся на питание;
- контролирует ведение Журнала заказов на питание обучающихся;

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, в том числе одноразовыми перчатками, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- ежедневно до 10-30 фиксируют в Журнале заказов на питание количество обучающихся своего класса для организации горячего питания на следующий учебный день;
- выносят на обсуждение на заседаниях коллегиальных органов управления школы предложения по улучшению горячего питания;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания;
- обеспечивают сопровождение обучающихся своего класса в помещение столовой, согласно утвержденному графику, следят за общественным порядком.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

VII. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют кладовщик при поступлении продуктов от поставщиков и повар при получении продуктов на пищеблок в соответствии с требованиями санитарных правил и техническим регламентом.

7.4. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет МКУ «ЦБУ».

7.5. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

VIII. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.