

СОГЛАСОВАНО
на заседании педагогического совета
МБОУ г.Керчи РК СШ№1 им.В.Дубинина
(протокол от 19.03.2024 г. №3)

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ г.Керчи РК
СШ№1 им.В.Дубинина
_____ Е.А.Левкович

(приказ от 19.03.2024г. № 145)

Локальный акт №35

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина (далее – Положение, образовательное учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ» ФЗ-273;
- Уставом образовательного учреждения;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года);
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 02 марта 2021 года (МР 2.3.6.0233-21);
- Совместного Приказа Министерства образования, науки и молодежи и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021г. №565/64 «Об утверждении методических рекомендации по организации питания в общеобразовательных и дошкольных организациях Республики Крым».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательного учреждения.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном действующим законодательством.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.6. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.5. Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, многодетных и малоимущих семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- 2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), обеденный зал, 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;
 - копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов;
 - ежедневные меню, технологические карты, меню-раскладки наготавливаемые блюда;приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 3.3. Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью обеспечения горячим питанием обучающихся на платной или бесплатной основе.
- 3.4. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями)

обучающихся.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляет организатор питания, который предоставляет штатных сотрудников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющих личную медицинскую книжку установленного образца и соответствующие прививки.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) организаторов питания с поставщиками, которые должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении несет директор образовательного учреждения. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

3.13. Приказом директора образовательного учреждения из числа заместителей директора по УВР и педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год. Ответственность за организацию питания детей льготных категорий несет социальный педагог.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.7. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков. Родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка.

4.8. Для обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов организуется бесплатное двухразовое горячее питание: завтрак и обед;

4.9. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка.

- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

4.10. Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте (в соответствии с нормативными документами).
- 4.11. Для признания школьника относящимся к категории «ребёнок-инвалид» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка.
 - копию справки МСЭ.
- 4.12. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка;
 - копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).
- 4.13. Для признания школьника, относящимся к категории «учащийся из малоимущей семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по Республике Крым» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации, СНИЛС ребенка.
 - справку установленного образца, выдаваемую департаментом социальной защиты населения (оригинал).
- 4.14. Для признания школьника, относящимся к категории «ребёнок-сирота и ребёнок, оставшийся без попечения родителей» законный представитель представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации, СНИЛС ребенка.
 - постановление об установлении опеки над ребёнком.
- 4.15. Документы предоставляются два раза в течение учебного года, на 01.09.20__года, и на 01.01.20__года.
- 4.16. Для обучающихся образовательного учреждения относящихся к льготной категории предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета.
- 4.17. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается горячее питание (обед) и полдник за счет средств родителей.
- 4.18. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.
- 4.19. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-10 и 11- и более лет).
- 4.20. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений о наименованиях кулинарных изделий, их энергетической и пищевой ценности, объемах блюд, цены вывешиваются в обеденном зале.
- 4.21. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной или двусменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.22. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательном учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается ежегодно приказом директора образовательного учреждения.
- 4.23. В помещении столовой сопровождают обучающихся классные руководители, педагоги. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.24. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 4.25. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

- 4.26. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора образовательного учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.27. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
 - готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
 - присутствует во время проверки работы столовой;
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы.

5. Контроль организации школьного питания

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ УО.
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет организатор питания.
- 5.4. Текущий контроль организации питания школьников в образовательном учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета родителей, специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.
- 5.6. Ответственный за организацию питания:
- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
 - своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.
 - участвует в работе бракеражной комиссии;
 - инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания; вносит предложения по улучшению организации питания;
 - координирует и контролирует деятельность классных руководителей и работников пищеблока;
 - формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- контролирует ведение ведомости (табеля учета) питания обучающихся.

5.7. Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой продукции;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

5.8. Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся проводятся медицинскими работниками Детской поликлиники, которые выделены для медицинского обслуживания образовательной организации, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителем образовательной организации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890886

Владелец Левкович Елена Александровна

Действителен с 12.05.2024 по 12.05.2025