

Принято
на педагогическом совете
протокол № 3 от 06.12.2022 г



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОУ «СОШ № 77»
А.В.Скиданова
Приказ № 525/б от 06.12.2022 г

**Положение
об организации питания учащихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 77»**

Согласовано общешкольном
родительском собрании
Протокол № 4 от 30.11.2022 г.

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в МОУ «СОШ № 77» Фрунзенского района г. Саратов (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся ОУ, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Гимназии, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).
- 1.2 Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32.
 - Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ (редакция от 31.07.2020 г.) "Об образовании в Российской Федерации".
 - Методические рекомендации 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждены 18.05.2020;
 - Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждены 18.05.2020;
 - Устав МОУ «СОШ № 77» (далее ОУ).
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора ОУ и распространяется на всех участников образовательных отношений в ОУ и поставщика питания (арендатора).
- 1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3 настоящего Положения.
- 1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.

- 2.1. Обеспечение учащихся здоровым питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, способствующего укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.
- 2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания. Формирование у детей культуры правильного питания.
- 2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий (дети из многодетных семей; дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети-инвалиды, дети из малоимущих семей, детей – мобилизованных в зону СВО, детей-ушедших добровольцами на СВО и детей – погибших в течение СВО (далее - «льготные категории»)).
- 2.5. Обеспечение горячим бесплатным питанием не менее одного раза в день учащихся с 1 по 4 класс и детей – мобилизованных в зону СВО, детей - ушедших добровольцами на СВО и детей – погибших в течение СВО.
- 2.6. Обеспечение безналичной формы расчёта при покупке учащимися разнообразных блюд и буфетной продукции через систему «Электронная столовая».

3. Общие принципы организации питания учащихся.

- 3.1. Организация питания возлагается на ОУ. Администрация ОУ способствует созданию необходимых условий для организации питания учащихся, охраны и укрепления здоровья учащихся.
- 3.2. Для организации питания администрация ОУ заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания

должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.3. Режим питания в ОУ определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32.

3.4. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Директор ОУ назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

3.6. Ответственное лицо за организацию питания в ОУ совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями).

3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал на 198 посадочных мест и пищеблок (раздаточная, посудомоечная), оснащенные технологическим оборудованием, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме буфета-раздаточной, где имеются помещения и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий.

3.9. Обслуживание учащихся в столовой осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-ти или 12-ти дневного меню для учащихся от 6 до 11 лет и для учащихся от 11 лет и старше, которое утверждается индивидуальным предпринимателем (арендатором) и руководителем ОУ;
- ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в ОУ:

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- отвечает за наличие утверждённого ежедневного меню.

3.13. Медицинский работник осуществляет комплекс мер по организации питания, направленных на охрану здоровья обучающихся;

- осуществляет ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал); журнала контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья),

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных документов в соответствии с требованиями действующего законодательства;

- контролирует обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.14. Арендатор обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, в том числе:

- разрабатывает и утверждает 10-ти и 12-ти дневное меню на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей и согласовывает с руководителем администрации ОУ;

- осуществляет соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок готовой продукции питания, отвечает за ассортимент буфетной продукции;

- имеет в наличии приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);

- осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;

- осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

4. Порядок организации питания учащихся в МОУ «СОШ № 77» (далее ОУ).

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием, дотационным питанием льготных категорий учащихся (многодетные, опекаемые, дети-инвалиды, малообеспеченные и т.д) и бесплатным горячим питанием учащихся с 1 по 4 класс в дни учебных занятий; а также обеспечение питанием детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями врача.

4.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на пищеблоке школы

4.3. Под дотационным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов учащимся соответствующих льготных категорий.

4.4. Под бесплатным питанием понимается предоставление бесплатного горячего питания учащимся с 1 по 4 класс на безвозмездной основе за счёт средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

4.5. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд и пищевых продуктов, готовых к употреблению. А также кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешённых для реализации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32, согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором ОУ. Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения дополнительным питанием обучающихся 1-4 классов в части предоставления бесплатного молока.

4.6. Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех учащихся и для отдельных категорий на платной основе с учётом дотации. Расчёт осуществляется в безналичной форме через терминалы, подключённые к системе «Электронная столовая», а также допускается наличная форма оплаты.

4.7. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утверждённым меню, под контролем лица, ответственного за организацию питания.

- 4.8. В ОУ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в обеденном зале.
- 4.9. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются медицинским работником, утверждаются директором ОУ и вывешиваются на информационном стенде при входе в пищеблок.
- 4.10. Отпуск горячего питания учащимся осуществляется по классам на переменах в соответствии с графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОУ, на основании заявок, представленных классными руководителями посредством ШК.
- 4.11. Сопровождение учащихся в помещение осуществляется классными руководителями и учителями - предметниками. Классные руководители и учителя – предметники обеспечивают соблюдение режима посещения учащимися столовой, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, следят за дисциплиной в столовой, способствуя работникам пищеблока осуществлять свои функции по организации питания.
- 4.12. Ответственный за организацию питания в ОУ обеспечивает контроль за соблюдением графика питания учащихся.
- 4.13. В случае особых санитарно-эпидемиологических ситуаций, посещение столовой учащимися осуществляется строго по графику, утверждённому директором ОУ.

5. Осуществление контроля за организацией питания.

- 5.1. Контроль качества питания учащихся в ОУ осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.
- 5.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.
- 5.3. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана производственного контроля, утвержденного директором ОУ.
- 5.4. В годовой план работы ОУ включаются вопросы организации питания.
- 5.5. Ежемесячно ответственным лицом за организацию питания в ОУ проводится мониторинг организации питания.
- 5.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания учащихся, в ОУ создаётся комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с порядком родительского контроля за организацией качества горячего питания обучающихся в МОУ СОШ № 77» Фрунзенского района г. Саратова

6. Родительский контроль за организацией питания детей в МОУ «СОШ № 77» Фрунзенского района г. Саратов (далее ОУ)

- 6.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания учащихся в ОУ может создаваться комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
- 6.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи, носит организованный характер и осуществляется по приказу директора ОУ.
- 6.3. Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания, осуществляется лицом, отвечающим за организацию питания в ОУ, медицинским работником ОУ и других специалистов при взаимодействии с представителями родительской общественности общешкольного родительского комитета.

