

ПОЛОЖЕНИЕ
МБОУ «Никифоровская СОШ №2»
об организации горячего питания обучающихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41)
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Устав МБОУ «Никифоровская СОШ №2».
- Постановление Администрации Тамбовской области от 21 декабря 2011 года № 1832 «Об утверждении Положения о порядке предоставления денежной компенсации за питание обучающихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных учреждениях Тамбовской области».
- Постановление Администрации Никифоровского «Об утверждении Положения об организации питания и порядке использования субсидии из областного бюджета на питание в общеобразовательных организациях Никифоровского района № 1062 от 01.09.2014.
- Постановление Администрации Никифоровского муниципального округа «О внесении изменений а Положение об организации питания и порядке использования субсидий из областного бюджета на питание в общеобразовательных организациях Никифоровского муниципального округа, утвержденное Постановлением администрации Никифоровского муниципального округа 16.02.2024 №220.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;
- 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 школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются столовая, пищеблок, которые соответствуют 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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 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.);

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5 Организация горячего питания осуществляется по безналичной форме оплаты. Ведется учет питания через автоматизированную систему «Аксиома».

3.6 Администрация школы 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе Примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, утвержденного Роспотребнадзором

3.8. Меню-раскладка ежедневно утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание школьного питания обучающихся осуществляется поставщиком ИП Дмитриевцева Т.В.

3.10. На поставку и организацию питания с поставщиками заключаются договора. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, обеспечить поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.12. 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.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: группа продлённого - обедами, все остальные обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

4.2. Организовано питание в МБОУ «Никифоровская СОШ№2» в соответствии с п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Порядка предоставления и расходования субсидий из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Тамбовской области на обеспечение питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций в рамках реализации мероприятий подпрограммы «Развитие общего и дополнительного образования» государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области» на 2013-2020 годы», утвержденным постановлением администрации Тамбовской области от 06.03.2013 №221, в связи с внесением изменений в Закон Тамбовской области от 28.12.2015 №627-3 «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области», Постановления администрации Никифоровского района №488 от 16.09.2016 «Положение об организации питания и порядке использования субсидии из областного бюджета на питание в общеобразовательных организациях Никифоровского района, с целью улучшения организации и качества питания и упорядочения расходования средств предоставляемой субсидии администрация района.

4.3. Осуществляется безналичная оплата горячего питания через автоматизированную систему «АКСИОМА» через сбербанк России. Учет внесенных средств родителями осуществляют как старший повар школьной столовой, так и классные руководители.

4.4. Ежедневное меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и стоимости обеда вывешивается в столовой.

4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пяти учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение № 3). Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.6. Учителя начальных классов на перемене (в соответствии с графиком) по звонку организовано выводит учащихся в столовую и находится там с классом до окончания приёма пищи, следят за дисциплиной. Учащиеся 5-11 классов самостоятельно (по графику) посещает столовую. Дежурные учащиеся и дежурные учителя следят за дисциплиной в столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными учащимися для начальных классов и самостоятельного – 5-11 классы (талоны).

4.9. Для своевременной и качественной организации дежурные ученики обязаны собрать по классам и подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе медицинских сестер, заведующего столовой, повара, директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.11. Ответственные за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчетность по питанию обучающихся.

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. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.

5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести учёт пропущенных уроков в электронном журнале на предметных страницах.

5.5. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных учеником уроков в электронном журнале.

5.6. Ответственность за точные данные о питающихся детях классные руководители могут увидеть при входе в автоматизированную систему «Аксиома».

5.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.