

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ №3
Имени Героя России Сергея Ромашина
Приказ № 0004-1301/ДО от 13.01.2020г.
Н.Г. Дубина

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ №3
Имени Героя России Сергея Ромашина
Приказ № 0004-1301/ДО от 13.01.2020г.
Н.Г. Дубина



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МАОУ СОШ № 3 ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ СЕРГЕЯ РОМАШИНА
Г. ЮЖНО-САХАЛИНСКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Под организацией питания понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием.

1.2. Положение об организации питания и порядке оказания услуг по организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении основной общеобразовательной школе №3 имени Героя России Сергея Ромашина города Южно-Сахалинска (далее - Положение) разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98.

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36.

СанПиН 2.3.2.1940-05.2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3.

Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178.

Законом Сахалинской области от 08.10.2008 №98-30 «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по организации питания обучающихся в образовательных организациях».

Законом Сахалинской области от 06.12.2010 №112-30 «О социальной

Сахалинской области поддержке семей имеющих детей, в Сахалинской области».

1.1. Постановлением администрации Сахалинской области от 18.09.2017 № 437-па утверждения «Об утверждении Порядка расходования субвенций из областного бюджета Сахалинской области на организацию питания обучающихся в образовательных организациях».

1.2. Постановлением Правительства Сахалинской области от 30.12.2014 № 659 «Об установлении размера стоимости питания, осуществляемого за счет средств областного бюджета Сахалинской области, из расчета на одного обучающегося в муниципальной образовательной организации».

1.3. Постановлением Правительства Сахалинской области от 17.05.2017 № 214 «О размерах и порядке предоставления денежной выплаты на обеспечение двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионального образования на дому»

1.4. Постановлением Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313 «О размерах и порядке предоставления двухразового питания обучающихся с ОВЗ, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего профессионального образования»

1.5. Постановлением Правительства Сахалинской области от 15.09.2017 № 433 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы».

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

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

1.9. 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 учащихся в МАОУ СОШ №3 является:

• обеспечение учащихся 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 учащихся из социально незащищенных, малоимущих семей, детей, находящихся в социально-опасном положении, детей из семей КМНС Сахалинской области, детей, имеющих единственного родителя, воспитывающего детей, обучающихся в 5-11 классах, попавших в трудные жизненные ситуации;

• модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

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

3.2. Для организации питания учащихся 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:

- 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;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 24-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические и калькуляционные карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (товарные накладные на приобретенные продукты питания, калькуляционные карты, 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. 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", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 24-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми 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".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь материально-техническую базу, соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.13. 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 качества организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.15. Директор школы приказом назначает ответственного за организацию питания обучающихся с определением функциональных обязанностей.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся осуществляется:

• за счет средств городского и областного бюджета Сахалинской области для обучающихся;

• осваивающих образовательную программу начального общего образования (1-4 кл.) обучающихся из малоимущих семей, обучающихся из семей, находящихся в социально-опасном положении; обучающихся из семей КМНС Сахалинской области, обучающихся, имеющих единственного родителя, воспитывающего двоих и более несовершеннолетних детей, а также обучающихся из многодетных семей, осваивающих образовательные программы основного общего и среднего общего образования (5-11 кл.); в ОО, реализующих соответствующие образовательные программы с ОВЗ, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, в ОО (1-11 кл.), 2-х разовым питанием

• за счет средств областного бюджета Сахалинской области

денежная выплата обучающимся с ОВЗ, реализующих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, в ОО (1-11 кл.), находящимся на домашнем обучении, имеющие специальные условия прописанные ПМПК

• за счет средств родителей: для всех учащихся ОУ

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. 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 школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение общественного порядка посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания; контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется через раздачу и путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражная комиссия в составе фельдшера ОУ, ответственного за организацию горячего питания, заведующего столовой, учителей. Состав комиссии утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе: проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, осуществляет совместно с медицинской сестрой контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Директор школы:

5.1.1. Осуществляет контроль за своевременным и качественным исполнением условий Контракта.

5.1.2. Осуществляет контроль за организацией питания в школе.

5.1.3. Осуществляет контроль за своевременным финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся.