

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического
Совета
Учреждения Протокол № 1
от 30.08.2021 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Управляющего
совета
протокол № 1
от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 3
г.Кинеля Е.В.Белянская
приказ № 177 - ОД
от 30.08.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в ГБОУ СОШ № 3 города Кинеля

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ № 3 города Кинеля (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. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании».
 - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 01.09.2020 г.
 - Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Уставом школы;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);
 - Постановлением Правительства Самарской области от 25.08.2020 №632 «О внесении изменений в отдельные постановления Правительства Самарской области и утверждений Распределения в 2020 году субсидий из средств областного бюджета, в том в числе формируемых за счет средств федерального бюджета, бюджетамunicipальных образований в Самарской области на софинансирование расходных обязательств по организации бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Самарской области», Распоряжением министерства образования и науки Самарской области № 667-р от 26.08.2020 «Об установлении стоимости бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Самарской области, за исключением обучающихся с ограниченным и возможностями здоровья, обеспечиваемых бесплатным двухразовым питанием за счет средств областного (местного) бюджета, и учащихся, обучающихся и проживающих в имеющих интернат

государственных общеобразовательных организациях, реализующих основные общеобразовательные программы начального общего образования, на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 и 5-9 классов.

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

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

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

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

2.5. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно оформляться следующая учетная документация:

- табель заявок посещения учеников;
- 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, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно - санитарной экспертизы и др.).

2.6. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация одноразового горячего питания (горячий завтрак).

2.7. Питание обучающихся ГБОУ СОШ № 3 города Кинеля осуществляется в соответствии с разработанным 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой и на официальном сайте школы.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режим осуществляются бракеражной комиссией.

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

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».

3.3. Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов устанавливается согласно Постановлениям правительства Самарской области.

3.4. Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей).

3.5. Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает организация, предоставляющая услуги горячего питания, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

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

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

3.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.9. В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему бесплатного питания приостанавливается с первого дня его отсутствия в образовательной организации по болезни и возобновляется со первого дня возобновления его пребывания в образовательной организации.

3.10. Ответственный за питание по школе контролирует сопровождение учащихся классными руководителями в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.11. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.12. 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 школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима; осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Главный повар:

- согласно меню - раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- ведет табель посещения столовой учащимися;
- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

Данное положение действует до внесения изменений.