



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ АСОШ №3
Л.А.Хаббо
Приказ №53/01 от 02.09.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения.

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в МОУ АСОШ №3, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

Организация питания обучающихся в организации осуществляется в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 08.08.2024) «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- методическими рекомендациями от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- методическими рекомендациями от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации»;
- письмом Минобрнауки РФ от 12.04.2012 г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. приказами от 11.03.2012 Минздравсоцразвития России № 213-н, Минобрнауки России № 178.

Основными 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, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

2. Организационные принципы и требования к организации питания. Способ организации питания:

Организация самостоятельно обеспечивает представление питания обучающимся на базе столовой и пищеблока.

Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом руководителя организации ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала организации.

По вопросам организации питания организация взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно - воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

Режим организации питания.

Режим питания устанавливается приказом руководителя организации в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями к организации питания.

Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

Условия организации питания.

Для создания условий организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Приказом руководителя организации из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в школе.

Питание обучающихся осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного руководителем организации и согласованного с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора.

При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в организации, возрастная категория, возможности вариативных форм организации питания.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В соответствии с примерным меню составляется и утверждается руководителем организации ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. В исключительных случаях (только по приказу руководителя) допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Меры по улучшению организации питания.

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация организации совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно - просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала совета центра образования и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

3. Порядок предоставления питания обучающимся.

Предоставление горячего питания.

Предоставление горячего питания производится на бесплатной основе, в соответствии с приказом ОО Администрации Андреапольского муниципального округа №76 от 18.09.2024 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных организациях Андреапольского муниципального округа»

Горячее питание предоставляется два раза в виде завтрака и обеда.

Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 15 -20 минут и более.

Отпуск питания организуется по классам (группам) в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем организации. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями.

График предоставления питания утверждает руководитель организации с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Примерное 10-дневное меню разрабатывает повар при взаимодействии с медицинским работником. Руководитель организации согласовывает меню с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с руководителем организации. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

Питание в организации осуществляется в соответствии с фактическим количеством обучающихся.

Вход обучающихся в столовую осуществляется организованно. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до завершения приема пищи обучающимися.

После окончания приема пищи обучающиеся убирают использованную посуду в окно моечного отделения, выходят из зала, дежурный по классу убирает стол; учащиеся дежурного класса контролируют порядок в обеденном зале.

Дежурный администратор, учитель и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

Передвижение в столовой разрешается только шагом.

Питьевой режим.

В организации предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в организации.

4. Права и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

Руководитель организации:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом организации и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников организации ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета организации, а также педагогических советах.

Ответственный за организацию питания в организации:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- контролирует сбор платы на полдники, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;
- контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков, обедов по классам.

Медицинский работник:

- осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- отслеживает соблюдение действующих санитарно - эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками столовой, учащимися, педагогами и родителями (законными представителями).

Повар и работник пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации горячего питания на количество обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление питания;
- своевременно вносят плату за питание ребенка (полдники);
- информируют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники организации на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем организации.

Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся создается комиссия по питанию из представителей педагогического коллектива и родительской общественности.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с руководителем организации.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения руководителя организации.

Основное направление деятельности комиссии - оказание содействия администрации в организации питания обучающихся.

Комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утверждённому меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приёма пищи обучающихся.

Комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Комиссия вносит предложения руководителю организации по улучшению обслуживания обучающихся.

Комиссия оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседании Совета школы;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

6. Заключительные положения.

В целях совершенствования организации питания обучающихся:

- организует постоянную информационно - просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала Совета школы, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий региональной программы совершенствования организации школьного питания.

7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся.

Источником финансового обеспечения мероприятий по организации горячего питания являются средства федерального бюджета и бюджета Тверской области.

8. Ответственность.

Все работники организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско - правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.