

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 45 имени Героя Советского Союза
Николая Анисимовича Прибылова»

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора МБОУ ЦО № 45
 Н.В.Гапеева
« 5 » 12 20 22 г.
М.П.

ПРИНЯТО
педагогическим советом МБОУ ЦО № 45
« 5 » 12 20 22 г., протокол № 4
с учетом мнения совета родителей
протокол № 3 от « 5 » 12 20 22 г.

Положение о порядке и организации горячего питания учащихся

г.Тула

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке и организации горячего питания учащихся в МБОУ ЦО № 45 (далее ЦО) (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в ЦО, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ЦО и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
- законом Российской Федерации 273-ФЗ "Об образовании в РФ";
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций"
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в ЦО.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ЦО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом ЦО и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ЦО.
- 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 учащихся в ЦО являются:
- 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, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - 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 ЦО.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 СП 2.4.3648-20;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ведомости учета фактического питания учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация ЦО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

3.5. Администрация ЦО 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 ЦО определяется СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. N 28.

3.7. Питание в ЦО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. При определении поставщика горячего питания ЦО действует в порядке предусмотренном Федеральным законодательством. С победителем заключается контракт (договор) на оказания услуг поставки горячего питания.

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

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ЦО осуществляет поставщик горячего питания.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать требованиям.

3.11. 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 ЦО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

- издает приказы «О назначении ответственного за организацию горячего питания», «О создании бракеражной комиссии», «Об организации горячего питания школьников»;
- утверждает планы работы бракеражной комиссии, ответственного за организацию горячего питания.

3.15. Приказом директора ЦО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за горячее питание:

- информирует родителей и педагогический коллектив о нормативно-правовых актах по организации горячего питания;
- проводит разъяснительную работу с родителями о необходимости полноценного сбалансированного питания обучающихся во время образовательного процесса;
- организует работу классных руководителей по сбору информации о детях-инвалидах, детях из малообеспеченных семей, детях из многодетных семей и других категориях школьников, пользующихся льготой на бесплатное питание;
- организует дежурство обучающихся в столовой;
- готовит проект приказа «Об организации горячего питания школьников»;
- осуществляет ежедневный контроль за соответствием контингента питающихся с журналами посещаемости;
- осуществляет контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока требований СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- ведет установленную документацию, ежемесячно представляет отчет в централизованную бухгалтерию;
- представляет отчет о состоянии горячего питания Совету школы 1 раз в полугодие.
-

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЦО

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пяти-шестидневной 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 ЦО режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ЦО ежегодно

4.5. Дежурные администраторы ЦО обеспечивают сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные

руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ЦО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет Централизованная бухгалтерия учреждений образования.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал ЦО, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета ЦО и специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в ЦО утверждается директором ЦО в начале каждого учебного года.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Поставщик питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи
- за выполнение условий организации платного питания.