

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Средняя
общеобразовательная
школа №3 г. Йошкар-Олы»
_____ В.А.Хайбуллин
м.п
« ____ » _____ 20 ____ г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №
3 г. Йошкар-Олы»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с пунктом 15 статьи 28 Закона «Об образовании в Российской Федерации» №237 - ФЗ, Постановлением главного государственного врача РФ от 27.10.2020 года № 32.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в школе, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. При организации питания школа руководствуется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в школе созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и средств бюджета муниципального образования «Город Йошкар-Ола».

2.5. Для учащихся школы предусматривается организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак) для учащихся начальной школы, кроме детей обучающихся на дому;
- бесплатное питание для обучающихся с ОВЗ на дому;
- платного горячего питания (завтрак и обед);
- льготного питания детей с ОВЗ и многодетные;
- бесплатного горячего питания (завтрак и обед) для учащихся, посещающих пришкольный оздоровительный лагерь в летнее время;
- работы буфета.

2.6. Для учащихся, находящихся в группах продленного дня, на выбор родителей (законных представителей) предусматривается горячее питание (обед, полдник) за счет средств родителей (законных представителей).

2.7. К обслуживанию горячим питанием в условиях образовательной организации допускается организация осуществляющая общественное питание, имеющие опыт работы в обслуживании организованных коллективов, квалифицированные кадры, соответствующую материально-техническую базу и с которой заключен гражданско-правовой договор (контракт) на оказания услуг.

2.8. Питание в школе организуется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее чем на две недели. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, и согласовывается с руководителем образовательного учреждения. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам нормы 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.10. Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного

врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный, назначаемый директором из числа педагогического коллектива на текущий учебный год.

2.12. Ответственность за организацию питания в школе несёт по приказу один из зам. директора по УВР.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы ежедневное основное и дополнительное меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием уроков и графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется: завтраки - по классам, обеды - по группам или в индивидуальном порядке.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя педагогического коллектива. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль качества, сбалансированности и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители органов общественного самоуправления школы.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей, в том числе питающихся на бесплатной основе.

3.8. Учителя сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания учащихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;
- своевременно предоставляет приказы по питанию в бухгалтерию школы;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы школы имеют:

- обучающиеся из многодетных семей, приемных семей, воспитывающих трех и более детей (включая родных, приемных детей и детей, находящихся под опекой и попечительством);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающиеся 1-4 классов за фактическое пребывание в школе.

4.2 Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

4.3 Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

4.4 Классный руководитель ведет ежедневный учет учащихся, питающихся на бесплатной основе.

4.5 Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учёту питающихся.

4.6 Учащиеся, посещающие пришкольный оздоровительный лагерь, которые зачислены приказом директора, учитываются воспитателями.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО (ПРОМЕЖУТОЧНОГО) ПИТАНИЯ

5.1. Дополнительное (промежуточное) питание предоставляется учащимся на платной основе путем реализации в школе буфетной продукции.

5.2. При организации дополнительного (промежуточного) питания учащимся учитывается пятидневный режим работы школы.

5.3. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфет в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4. Администрация школы осуществляет контроль за реализацией буфетной продукции: ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания учащихся.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
3. График питания учащихся.
4. Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание.
5. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.