

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «30» «августа»2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

В МОБУ «Средняя общеобразовательная школа №8 г. Волхова»

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании Постановления главного государственного санитарного врача №32 от 28.09.2020 г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания в школе, принципы и методику формирования рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся при закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

1.4. Положение определяет условия и порядок предоставления меры социальной поддержки в виде частичной оплаты питания.

2. Организация питания.

2.1. Общий порядок.

2.1.1. Размещение муниципального заказа на осуществление закупок продовольственных товаров и услуг питания для общеобразовательных организаций осуществляется путем проведения торгов по отбору организатора питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Руководитель организации заключает с победителем конкурса на организацию питания муниципальный контракт (договор).

2.1.2. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательной организации допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители конкурсного отбора (процедуры), имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

2.1.3. Предприятие общественного питания является единственным предприятием, оказывающим в общеобразовательной организации услуги питания в полном объеме, на основе заключенного муниципального контракта. Иные предприятия к оказанию услуг питания в данной общеобразовательной организации не допускаются.

2.1.4. Питание, организованное в общеобразовательной организации, предоставляется на платной основе, с частичной родительской платой и бесплатно

2.1.4.1. Организация сбора денежных средств за питание возлагается на предприятие общественного питания.

2.1.5. В общеобразовательной организации разрабатывается двухнедельное (10-14 дней) меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся (в соответствии с нормами потребления продуктов) и примерный ассортиментный перечень буфетной продукции. Рацион горячего питания обучающихся должен соответствовать двухнедельному (10-14 дней) меню, составляется в зависимости от вида пищеблоков (столовые, доготовочные) с учетом имеющегося технологического и холодильного оборудования пищеблока. Ежедневное меню рационов питания утверждается руководителем общеобразовательной организации и размещается на сайте школы.

2.1.6. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) в период учебного процесса, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.1.7. Обучающиеся групп продленного дня обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед). Двухразовое горячее питание предполагает организацию завтрака и обеда.

2.1.8. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируется рацион диетического питания.

2.1.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН

2.1.9.1. В школе предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.1.10. В школе для всех обучающихся за наличный расчет должна быть организована продажа обедов в соответствии с меню. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

2.1.11. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы общеобразовательной организации. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 15 и 20 минут. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

2.1.12. Отпуск питания организуется по классам. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого

администрацией общеобразовательной организации в установленном порядке.

2.1.13. Классные руководители или учителя общеобразовательной организации сопровождают обучающихся в столовую согласно списку.

2.1.14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник организации, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.1.15. Администрация школы ежедневно утверждает рационы завтраков и обедов с учетом утвержденных в установленном порядке перспективных двухнедельных (10-14 дней) меню.

2.1.16. Образовательная организация обязана систематически вести работу по повышению эффективности организации процесса питания, организовывать работу по формированию навыков культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди обучающихся и их родителей (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья), привлекать к этому врачей – гастроэнтерологов и врачей – инфекционистов, вносить соответствующие пункты в годовые планы учебно-воспитательной работы.

2.1.17. С целью упорядочения работы по организации питания администрация общеобразовательной организации распределяет обязанности между участниками процесса организации питания (организатор питания, администрация, классный руководитель) и вносит соответствующие пункты в должностные инструкции.

2.1.18. В начале учебного года руководитель общеобразовательной организации издает приказ об организации горячего питания обучающихся.

2.1.19. При учете количества обучающихся, получающих горячее питание, учитывают обучающихся, получивших любое готовое горячее блюдо (завтрак или обед (из одного/2-х блюд)).

2.1.20. Решение о предоставлении меры социальной поддержки обучающимся при организации питания принимается в соответствии со статьёй 4.2 Социального кодекса Ленинградской области по заявлению родителей (законных представителей) и оформляется приказом руководителя общеобразовательной организации.

2.1.21. Предоставление меры социальной поддержки отдельным категориям обучающихся при организации горячего питания начинается со следующего дня после подачи заявления родителями (законными представителями).

2.2.6. Общеобразовательная организация осуществляет ежемесячный учет обучающихся, получающих меру социальной поддержки

3. Ответственность.

3.1. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

3.2. Ответственность за достоверность предоставленных сведений, предоставляемых документов несут родители (законные представители), подающие заявления о предоставлении меры социальной поддержки в виде частичной оплаты питания и бесплатного питания.

3.3. Ответственность за качество поставляемых продуктов, их своевременный подвоз, качество производимой продукции, а также за санитарное состояние пищеблока, инвентаря и оборудования несет предприятие общественного питания, а при его отсутствии – образовательная организация, самостоятельно организующая питание.

4. Права участников процесса.

4.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в образовательной организации в течение учебного года, в дни и часы работы образовательной организации.

4.2. Получение питания обучающимися производится исключительно на добровольной основе.

4.3. Предприятие, организующее питание, имеет право самостоятельно определять рационы и меню в соответствии с установленными нормами СанПиН.

4.4. Руководитель образовательной организации имеет право контролировать качество производимой продукции и целесообразное использование ресурсов, предоставленных в пользование предприятию, организующему питание.

4.5. Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных организациях по согласованию с администрацией образовательной организации.

5. Документация.

5.1. Руководитель образовательной организации должен иметь следующую документацию:

5.1.1. Постановления администрации Волховского муниципального района, регламентирующие организацию горячего питания в общеобразовательных организациях

5.1.2. Муниципальный контракт (договор) с предприятием общественного питания;

5.1.3. Приказ об организации питания (издается ежегодно);

5.1.4. Приказ о постановке обучающихся на питание

5.1.5. Должностные инструкции участников процесса организации питания с отражением в них соответствующих функций;

5.1.6. Справки, акты о проводимом контроле;

5.1.7. График дежурства по столовой.