


СОГЛАСОВАНО		РАССМОТРЕНО		УТВЕРЖДАЮ
на	заседании	на	заседании	Директор МОУ «СОШ № 82»
Управляющего	совета	педагогического	совета	г. Саратова
МОУ «СОШ № 82»	г.	МОУ «СОШ № 82»		<i>И.Е. Колтунова</i>
Саратова		г. Саратова		«СОШ № 82»
Протокол № 6 от 23.06.21 г.		Протокол №13 от 23.06.21 г.		г. САРАТОВА
				Приказ № 256 от 23.06.21 г.



Положение
об организации питания обучающихся
МОУ «СОШ № 82» г. Саратова

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних
обучающихся МОУ «СОШ
№ 82» г. Саратова
Протокол № 5 от 23.06.21 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
(советом старшеклассников)
МОУ «СОШ № 82» г.
Саратова
Протокол № 6 от 23.06.21 г.

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 82» (далее Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МОУ «СОШ № 82» (далее Школа), родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).

1.2 Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- Методические рекомендации 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждены 18.05.2020г.;
- Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждены 18.05.2020г.;
- Устав МОУ «СОШ № 82» г. Саратова

1.3 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора Школы и распространяется на всех участников образовательных отношений в Школе и поставщика питания (арендатора).

1.4 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным п. 1.2 настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся

- 2.1 Обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, способствующего укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.
- 2.2 Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.3 Пропаганда принципов полноценного и здорового питания. Формирование у детей культуры правильного питания.

- 2.4 Социальная поддержка обучающихся, соответствующих льготных категорий (дети из многодетных семей, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети-инвалиды, дети из малоимущих семей).
- 2.5 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся с 1 по 4 класс.
- 2.6 Обеспечение безналичной формы расчета при покупке обучающимися разнообразных блюд и буфетной продукции через систему «Электронная столовая».

3. Общие принципы организации питания обучающихся

- 3.1 Организация питания обучающихся возлагается на Школу. Администрация Школы способствует созданию необходимых условий для организации питания обучающихся, охраны и укрепления здоровья обучающихся.
- 3.2 Для организации питания администрация Школы заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.3 Режим питания в Школе определяется 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 3.4 Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.5 Директор Школы назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию горячего питания обучающихся.
- 3.6 Ответственное лицо за организацию питания в Школе совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями).
- 3.7 Для организации питания обучающихся используется обеденный зал на 60 посадочных мест и пищеблок (раздаточная, посудомоечная), оснащенные технологическим оборудованием, соответствующим требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8 Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме буфета-раздаточной, где имеются помещения и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий.

3.9 Обслуживание обучающихся в буфете-раздаточной осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой продукции (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного меню на период не менее 2- недель для каждой возрастной группы, утвержденного руководителем общественного питания, согласованного директором Школы.
- ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11 В пищеблоке в доступных для родителей и детей местах размещаются:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порций, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания.

3.12 Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.13 Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе:

- проверяет ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания и меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- отвечает за наличие утвержденного ежедневного меню.

3.14 Медицинский работник осуществляет комплекс мер по организации питания, направленных на охрану здоровья обучающихся:

- осуществляет ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал); журнала контроля здоровья специалистов

- школьного буфета (журнал здоровья), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных документов в соответствии с требованиями законодательства;
- контролирует обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима.
- 3.15 Арендатор обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:
- осуществляет соблюдение качества и безопасности, сроков годности, поступающей на пищеблок готовой продукции питания, отвечает за ассортимент буфетной продукции;
 - имеет в наличии приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);
 - осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;
 - осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

4. Порядок организации питания обучающимися в Школе

- 4.1 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием, дотационным питанием льготных категорий обучающихся (дети из многодетных семей, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети-инвалиды, дети из малоимущих семей) и бесплатным горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов в дни учебных занятий.
- 4.2 Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии арендатора. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором школы. Меню разрабатывается на период не менее 2-х недель (с учетом режима работы Школы) для каждой возрастной группы детей.
- 4.3 Под дотационным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов обучающимся соответствующих льготных категорий (многодетные опекаемые, дети-инвалиды, малообеспеченные).
- 4.4 Под бесплатным питанием понимается предоставление бесплатного горячего питания обучающимся 1 – 4 классов на безвозмездной основе за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.
- 4.5 Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд и пищевых продуктов, готовых к употреблению. А

также кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешенных для реализации 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором Школы.

- 4.6 Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения обучающихся 1-4 классов в части предоставления бесплатного молока.
- 4.7 Питание обучающихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех обучающихся и для отдельных категорий на платной основе с учетом дотации. Расчет осуществляется в безналичной форме через терминалы, подключенные к системе «Электронная столовая».
- 4.8 Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 4.9 Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в школе.
- 4.10 Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- 4.11 Буфет-раздаточная Школы осуществляет деятельность в режиме двухсменной работы и шестидневной учебной недели.
- 4.12 Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по классам в соответствии с графиком предоставления питания, утвержденным директором Школы, на основании заявок, представленных классными руководителями в буфет-раздаточную Школы.
- 4.13 Сопровождение обучающихся в помещение буфета-раздаточной осуществляется классными руководителями. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения учащимися столовой, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, следят за дисциплиной в столовой, способствуя работникам пищеблока осуществлять свои функции по организации питания.

4.14 Ответственный за организацию питания в Школе обеспечивает контроль за соблюдением графика питания обучающихся, сопровождаемых классными руководителями в зал для приема пищи.

4.15 В случае особых санитарно-эпидемиологических ситуаций, посещение столовой осуществляется строго по графику, утвержденному директором Школы.

5. Осуществление контроля за организацией питания

5.1 Контроль качества питания обучающихся Школы осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

5.2 Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов осуществляет бракеражная комиссия.

5.3 Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана производственного контроля, утвержденного директором Школы.

5.4 В годовой план работы Школы включаются вопросы по организации питания.

5.5 Ежемесячно ответственным лицом за организацию питания в Школе проводится мониторинг организации питания.

5.6 С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания обучающихся в Школе создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся в МОУ «СОШ № 82» г. Саратова.