

3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

3.4. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством взрослого.

3.5. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.6. Для организации питания обучающихся 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.7. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на льготной, бесплатной и платной основе.

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

3.9. Питание детей жизни должно назначаться индивидуально в соответствии возрастными физиологическими потребностями

3.10. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

3.11. Информацию по организации питания необходимо размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) :

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

3.12. Примерное меню утверждается директором школы, организатором питания.

3.13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки

товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.14. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.16. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.17. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием ;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.18. Для обучающихся организуется комплексное платное, бесплатное, льготное питание.

4. Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

4.1. Обучающиеся обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, один раз в день, из расчета средней стоимости одного горячего питания, установленного приказом Министерства образования и науки УР.

4.2. Обучающиеся, одновременно относящиеся к нескольким категориям лиц, имеющих право на бесплатное питание или питание на льготных условиях, питание предоставляется по одному из оснований.

4.3. Обучающиеся обеспечиваются бесплатным горячим питанием в течение учебного года, за исключением каникул, в дни фактического посещения ими организации.

4.4. Бесплатное горячее питание обучающихся предоставляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося об обеспечении питанием (далее-заявление).

4.5. Решение о предоставлении бесплатного горячего питания обучающимися оформляется приказом организации в течение двух рабочих дней со дня подачи заявления.

4.6. Приказом директора по школе назначаются ответственные за организацию бесплатного горячего питания, которые обеспечивают наличие ежедневных меню, выполнение натуральных норм питания, ведение необходимой документации.

4.7. Меню на представление бесплатного горячего питания составляется и утверждается организатором питания и директором школы с учетом примерного меню, утвержденного приказом Министерства образования и науки УР, и согласовывается с территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучие человека и директором школы.

4.8. Обучающиеся, находящиеся на домашнем обучении, имеют право на получение одного

питания в день сухим пайком (продуктовым набором)

4.9. Контроль за полноценностью, качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм возлагается на учредителей организации.

4.10. Бесплатное горячее питание прекращается в случаях:

- отчисления обучающегося из организации в период его обучения по образовательной программе начального общего образования;
- поступления заявления от родителей (законных представителей) обучающегося об отказе от предоставления бесплатного питания.

4.11. При выявлении обстоятельств, предусмотренных пунктом 4.10. настоящего Порядка, обеспечение бесплатным горячим питанием прекращается со дня издания организацией приказа о прекращении предоставления бесплатного горячего питания обучающегося.

4.12. Финансовое обеспечение бесплатного горячего питания обучающихся осуществляется за счет средств бюджета УР, в том числе за счет поступлений федерального бюджета.

5. Организация платного и льготного(бесплатного) горячего питания

5.1. Питание на платной основе предоставляется всем желающим в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Льготное (бесплатное) питание предоставляется для:

- для всех многодетных семей;
- для учащихся, с ограниченными возможностями здоровья;
- для малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), в том числе из неполных семей, на основании предоставленных документов о доходах семьи.

5.3. Работа по постановке на льготное (бесплатное) питание проводится в начале и в течение учебного года.

5.4. Родители (законные представители) подают заявление и документы согласно льготных категорий.

5.5. Родители детей из многодетных семей; предоставляют в образовательное учреждение заявление и копию удостоверения многодетной семьи.

5.6. Родители детей из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), в том числе из неполных семей предоставляют документы в образовательное учреждение на основании Приказа Управления образования Администрации муниципального образования «Муниципальный округ Можгинский район Удмуртской Республики» Родители детей с ОВЗ: заявление, заключение психолого-медико-педагогической комиссии о признании обучающегося лицом с ограниченными возможностями здоровья.

5.7. Родители имеют право самостоятельно подать необходимые документы ответственному лицу за организацию питания или через классного руководителя.

5.8. На основании вышеперечисленных документов издается приказ по школе.

6. Порядок организации питания обучающихся в школе

6.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств федерального бюджета, республиканского бюджета муниципального бюджета и родительских средств.

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

6.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

6.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В

школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно .

6.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

7. Контроль организации горячего питания в школе

7.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

7.2. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям . Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

7.3. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) .

7.4. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.7. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню,

- своевременно совместно с завхозом школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание ,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

7.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная на основе приказа директора школы, в составе: не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой .

7.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой

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

7.12. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется Управлением образования Администрации муниципального образования «Муниципальный округ Можгинский район Удмуртской Республики».

7.13. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания из числа Совета родителей. Родительский контроль осуществляется в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

7.14. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается протоколом Совета родителей в начале каждого учебного года.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пычасская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Пычасская СОШ»)



«УТВЕРЖДАЮ»

приказ № 161/17-ОД от 01.09.2023 г.
Директор школы Т.В. Мазилкина

**Положение об организации горячего питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Пычасская средняя общеобразовательная школа»
Можгинского района Удмуртской Республики**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Пычасская СОШ» с. Пычас Можгинского района УР разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций», Методическими рекомендациями 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Приказа Министерства образования и науки УР 26.08.2020 № 993 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных общеобразовательных организациях УР», Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные принципы

2.1. Основными принципами при организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Пычасская СОШ» являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.