

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Апраксинская основная школа»
(МБОУ «Апраксинская основная школа»)

ПРИНЯТО
на заседании Совета родителей
Протокол №1 от 02.09.2024

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ
«Апраксинская основная школа»
от 02.09.2024 г. № 70 -ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся и сотрудников
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Апраксинская основная школа»
Большеболдинского округа Нижегородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания МБОУ «Апраксинская основная школа» (далее – ОУ) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями) МБОУ «Апраксинская основная школа».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- СанПиП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», другими нормативными документами.
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20. утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Главным государственным санитарным врачом РФ
- с г. 19, 20, 23 Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29- ФЗ от 02.01.2000г.
- ст. 1-15 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58 с приложениями;
- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» вместе с инструкцией

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

п.п.1- по п.п.8.7.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.3. Положение регулирует условия и порядок организации горячего питания обучающихся и сотрудников школы.

1.4. Положение является локальным актом, регулирующим деятельность, связанную с предоставлением услуги по организации питания обучающихся образовательного учреждения, работников организации. Изменения и дополнения в Положение вносятся всеми участниками образовательных отношений и утверждаются в новой редакции

приказом руководителя после согласований сторон.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, обучающихся с ОВЗ.
- 2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания в общеобразовательном учреждении

- 3.1. Для обучающихся ОУ предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак или обед).
- 3.2. Для обучающихся начальных классов предоставляется одноразовое бесплатное горячее питание (завтрак или обед)
- 3.3. Питание для обучающихся 5-9 классов может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей). Обучающихся с ОВЗ за счёт средств регионального бюджета
- 3.4. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемую рациона здорового питания и примерного десятидневного меню, утверждённого для каждой возрастной группы в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, которые должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 3.5. Для организации питания, обучающихся отведено специальные место, 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 СанПиН;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.
- 3.6. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - гигиенический журнал сотрудников;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 7-11 лет, и 11-18 лет;
 - 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.).
- 3.7. Режим работы школьной столовой должен соответствовать учебно-воспитательному процессу в образовательном учреждении. Отпуск питания организуется по графику, утвержденному директором школы.
- 3.8. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков возлагается на классного руководителя и повара.
- 3.9. Классные руководители ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание.
- 3.10. Отпуск питания организуется по классам (группам) в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.
- 3.11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят представители родительской общественности (по согласованию) и педагогические работники ОУ. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.12. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами. Уставом ОО и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания; - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в классах и общих родительских собраниях.

4.2. Классные руководители:

- ежегодно, в начале учебного года, оформляют с родителями обучающихся (законными представителями) заявления на организацию горячего питания в школе;
- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- доводят до родителей информацию о стоимости питания в текущем месяце, остатках денежных средств на счете, ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Порядок предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

5.1. Право на бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) предоставляется обучающемуся с ОВЗ в течение учебного года с момента возникновения права на получение данной меры социальной поддержки.

5.2. Организация бесплатного питания обучающихся с ОВЗ осуществляется в столовой ОУ при обязательном соблюдении научно обоснованных физиологических норм питания по СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.3. Предоставление бесплатного питания обучающимся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени.

5.4. Для получения бесплатного двухразового питания родители (законные представители) обучающегося с ОВЗ представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка следующие документы:

- заявление о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающемуся;
- документ о признании обучающегося лицом с ОВЗ (заключение психолого-медико-педагогической комиссии для детей с задержкой психического развития и детей с интеллектуальной недостаточностью, справки медицинского учреждения для слабовидящих, слабослышащих детей и детей с нарушением опорно-двигательного аппарата)

5.5. Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ осуществляется в установленном порядке за счет средств бюджета.

6. Порядок питания сотрудников ОО.

6.1. Сотрудники ОО (учителя, повара, иные работники в силу производственного или учебного процесса) имеют право на обед, организованный в ОО за счет собственных средств.

- 6.2. Питание сотрудников производится на основе утверждённого меню.
- 6.3. Для организации питания сотрудников, как и для учащихся, используются продукты, закупаемые для этой цели.
- 6.4. Учет питания сотрудников осуществляется отдельно.

7. Контроль за организацией школьного питания

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно-административной комиссией.

Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракераж.