

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
Находкинского городского округа

ПРИКАЗ

от «15» августа 2022 года

№ 78-ОД

Об утверждении нормативных документов (Положений), необходимых для организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО

Для организации контроля за качеством питания обучающихся 1-9 классов, качественно развивать систему управления организацию горячего питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 18» НГО:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о школьной столовой.
2. Утвердить Положение об организации бесплатного горячего питания.
3. Утвердить Положение об организации питьевого режима.
4. Утвердить Положение об организации питания для обучающихся из социально-незащищенных семей.
5. Утвердить Положение об организации питания для обучающихся на платной основе.
6. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
7. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (родительский контроль).
8. Утвердить Положение о порядке доступа в организацию родительского контроля за организацией общественного питания.
9. Утвердить Программу (план) мероприятий по воспитанию культуры питания на основе принципов здорового питания (программа воспитания).
10. Ответственному за ведение сайта школы, разместить данные Положения на сайте школы к 01.09.2022 г.
11. Контроль за исполнением данного приказа возложить на и.о. директора Остееву Елену Сергеевну.

Директор МАОУ «СОШ № 18»:

И.В. Фомина

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
Находкинского городского округа
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по
МАОУ «СОШ №18» НГО
от 15.08.2022 г. № 78- ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации бесплатного горячего питания
МАОУ «СОШ №18» НГО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 18» Находкинского городского округа (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 классов и льготной категории 1-11 классов в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Наблюдательным Советом и Попечительским Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО являются: обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд; предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов полноценного и здорового питания; социальная поддержка обучающихся из многодетных (5-11 классов), малообеспеченных семей, семей (5-11 классов), находящихся в социально-опасном положении; с ОВЗ и детей-инвалидов (1-11 классов) - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация бесплатного питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2. 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 СанПиН; наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания - копии меню приготавливаемых блюд, согласованных с Роспотребнадзором - санитарно-эпидемиологический надзор и руководителем ОУ; ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; •СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.7. Питание в школе организуется на основе меню приготавливаемых блюд, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Меню приготавливаемых блюд утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой, которой руководит индивидуальный предприниматель, занимающийся организацией бесплатного горячего питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно индивидуальным предпринимателем, занимающейся организацией горячего питания.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет: средств регионального, бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов; средств муниципального бюджета г. Находка для льготной категории обучающихся 1 – 11 классов.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется организацией индивидуальный предприниматель, на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 03.11.2006 № 174 –ФЗ « Об автономных учреждениях» и со ст. 3.6. Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

5.2. Питание обучающихся 1-4 классов организуется на бесплатной основе.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

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

5.5. На основании рациона питания разрабатывается меню приготовляемых блюд, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.6. Меню приготавливаемых блюд разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11).

5.7. Меню согласовывается с Роспотребнадзором - государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

5.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.14. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляют: шеф-повар, ответственный за питание, медицинская сестра.

5.17. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации Находкинского городского округа и приказами управления образования администрации Находкинского городского округа, опеки и попечительства г. Находка.

5.18. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия: для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов; совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета ОУ по питанию и родительского комитета.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное предоставление документов на бесплатное питание обучающихся 1-4 классов из льготной категории (ОВЗ и дети - инвалиды).