

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Маломаяченская средняя общеобразовательная школа»
Прохоровского района Белгородской области

ПРИКАЗ

23 января 2023 года

№ 6

Об утверждении новой редакции локального акта
«Положения об организации питания обучающихся»

На основании протеста прокуратуры от 20.01.2023 г. № 2-3-2023/Прдп86-23-20140018 на Положение об организации питания обучающихся и протокола педагогического совета от 23.01.2023 № 1

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить новую редакцию «Положения об организации питания обучающихся» (Приложение 1).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л. С. Куксина

Положение об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Маломаяченская СОШ» (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:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- ст. 37, ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (в редакции Указа Президента Российской Федерации от 25.02.2003 № 250) и с целью оказания адресной социальной поддержки обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений,
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Приказом департамента образования Белгородской области от 24.11.2021 № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся», которым утвержден региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области, разработано несколько вариантов меню с учетом возрастных, физиологических и индивидуальных особенностей детей, а также сезонности и социально-экономических условий региона: типовое региональное меню для общеобразовательных организаций для двух возрастных групп (7-11 лет и 12-17 лет), примерное меню для кадетских классов с учетом повышенной физической нагрузки, меню для детей, нуждающихся в специализированном питании.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) 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

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся 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.
 - 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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
 - 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.).

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или 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 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический 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, 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".

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.14. 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. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств для льготных категорий учащихся) и на платной основе (за счет родительских средств)

Настоящий порядок предоставления дотации на питание отдельным категориям обучающихся, в том числе детям из многодетных семей обучающихся по очной форме обучения по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, детям с ограниченными возможностями здоровья (Социальный кодекс Белгородской области от 28 декабря 2004 года № 165 (с изменениями на 21 декабря 2017 года №215) «О внесении изменений в социальный кодекс Белгородской области») (редакция, действующая с 1 января 2018 года)); постановлений Правительства Белгородской области от 27.02.2006 года № 41-пп «О расходовании и учёте субвенций областного фонда компенсаций на социальную поддержку многодетных семей» с изменениями и дополнениями, от 30.12.2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014- 2020 годы», приказов департамента образования Белгородской области от 23.08.2014 года № 1086 «Об утверждении положения», от 06.07.2015 года № 3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания», от 14.07.2016 года № 2879 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания», писем департамента образования Белгородской области от 25.04.2016 года № 9-09/01/2605 «О питании обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», от 02.08.2016 года № 9-09/14/5336 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях области в 2016-2017 учебном году», приказа управления образования администрации города Белгорода от 17.07.2017 г. «Об организации питания обучающихся в 2017-2018 учебном году».

Категории получателей дотаций на питание:

- а) дети из многодетных семей;
- б) дети с ограниченными возможностями здоровья.

• Условия предоставления:

- бесплатное разовое ежедневное питание предоставляется получателям в день посещения общеобразовательного учреждения, с понедельника по пятницу включительно (за исключение детей из многодетных семей);
- бесплатное двухразовое ежедневное питание предоставляется детям из многодетных семей (завтрак, обед), в день посещения общеобразовательного учреждения с понедельника по пятницу включительно;
- бесплатное двухразовое ежедневное питание предоставляется детям с ограниченными возможностями здоровья (завтрак, обед), в день посещения общеобразовательного учреждения с понедельника по пятницу включительно.

1.4. В случае отсутствия в общеобразовательном учреждении получателей или болезни детей, указанных в п.1.2. настоящего Порядка, питание предоставляется обучающимся, входящим в резервные списки.

- В случае невозможности организации питания, отдельным категориям получателей, (в связи с проведением массовых мероприятий с детьми и т.п.) компенсация предоставляется в виде набора продуктов (приложение № 1)
- Обучающиеся, указанные в п.1.2., прибывшие в образовательное учреждение или подтвердившие наличие льготы в течение учебного года, включаются в резервные списки.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет Централизованная бухгалтерия Управления образования.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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