

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся МБОУ «Школа №12»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа №12» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), уставом МБОУ «Школа №12».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Цели и задачи

2.1. Укрепление здоровья детей и подростков.

2.2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания в образовательном учреждении

3.1. Ответственность за организацию питания возлагается на образовательное учреждение в лице директора ОУ.

3.2. Директор ОУ обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

3.2.1. Осуществляет организацию питания школьников в столовой ОУ.

3.2.2. Обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели.

3.2.3. Назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль организации питания в образовательном учреждении.

3.2.4. Издаёт приказ о режиме питания в образовательном учреждении в соответствии с СанПиН.

3.3. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН.

3.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного циклического меню на период 10 дней, утвержденного директором ОУ и согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.5. В соответствии с примерным циклическим меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения еженедельное меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами

3.6. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств федерального, регионального, местного бюджетов.

3.7. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.8. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и

пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- 3.10. Организацию питания в ОУ осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 3.11. Питание посторонних лиц в столовой не допускается.

4. Порядок организации питания

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором ОУ меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме - в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором .

4.3. Часы приема пищи для учащихся устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

4.4. За каждым классом школы закрепляются определенные обеденные столы.

4.5. Классные руководители организованно сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором , контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда. После окончания приема пищи учащиеся организованно покидают столовую вместе с классным руководителем.

4.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников на всех переменах.

4.7. Питьевой режим обучающихся обеспечивается двумя способами: расфасованной бутылки водой, кипяченая вода в столовой(смена воды каждые 3 часа).

4.8. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в гимназии.

4.9.. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора .

5.3. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

7. Ответственность

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Положение может быть пролонгировано в случае отсутствия изменений.