



Утверждаю
Директор школы
Савкина Т.А.
Приказ № от 01.09.2023 г.

Положение «О порядке организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Аксайского района Ленинской средней общеобразовательной школе».

1. Общие положения

1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Аксайского района Ленинской средней общеобразовательной школе.

1.2 Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания.

1.3 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003г. № 131 "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федерального закона от 21.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Устава муниципального образования «Аксайский район», долгосрочной целевой программы «Основные направления развития доступности и повышения качества услуг в образовательных учреждениях Аксайского района», долгосрочной целевой программы «Основные направления развития доступности о повышения качества услуг в образовательных учреждениях Аксайского района».

1.4 Настоящее Положение разработано с учетом финансирования расходов на организацию питания учащихся школ за счет средств федерального, областного и местного бюджетов.

1.5 Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в школе, принципы и методику формирования рационов питания, ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлению меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенный для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания в ОУ.

2.1. В школе для детей и подростков с постоянным пребыванием последних более 3-4 часов организуется питание обучающихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не превышает 3,5-4 часа.

2.2. Для учащихся школы предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (завтрак или обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.2. Питание в общеобразовательных учреждениях может быть организовано как за счет средств бюджета школы, так и за счет родителей (законных представителей).

2.3. Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении может осуществляться одним из следующих способов:

- на договорной основе с организациями общественного питания (организации, предприниматели без образования юридического лица).

3.Порядок взаимодействия органов общественного питания и образовательного учреждения.

- 3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (продукты питания) в столовой осуществляются поставщиками, определяемыми местными исполнительными и распорядительными органами в установленном ими порядке на конкурсной основе.
- 3.2. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры (контракты) на поставку продуктов питания.

4.Организация питания в общеобразовательном учреждении.

- 4.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 4.2. 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 РФ.
- 4.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (медработник);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии примерного десятидневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора.
 - ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).
- 4.4 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.
- 4.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управлеченческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 4.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 29 от 29.12.2010 года.
- 4.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.
- 4.8. Ежедневное меню утверждается директором школы.
- 4.9. Цена продукции производимой в школьной столовой , стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов определяются исходя из стоимости продуктов питания. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ИП «Пирцхалаишвили», имеющими советующую профессиональную квалификацию, прошедшиими предварительный (при поступлении на 'работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организаций питания в школе осуществляет предприятие (организации), специализирующиеся на работе по поставке продуктов питания в образовательные учреждения .

4.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин 2.4.2.2821-10..

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

4.13. Директор школы приказом создает комиссию по контролю за горячим питанием, бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей администрации ОУ, родительскую общественность, представителей ПК, заведующего производством. По итогам проверок составляется акт.

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

5.Условия и порядок предоставления горячего питания обучающихся по льготным категориям.

5.1.1 В список питания школьников, получающих начальное общее образование по президентской программе входят дети обучающиеся с 1-4 класс.

5.1.2 В список питания школьников на бесплатной основе , включаются дети из малоимущих, многодетных семей согласно Областному закону от 22.10.2014 №176-ЗС «О пособии на ребенка гражданам, проживающим на территории Ростовской области» согласно списку, предоставленному из УСЗН.

а. Список корректируется два раза в год (10.09 и 10.01).

5.1.3 В список питания школьников обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) входят дети по заключению ПМПК АР (психолого-медико-педагогическая комиссия)- подтверждающая статус ОВЗ. Дети получают двух разовое питание (завтрак +обед).

5.1.4 Дети обучающиеся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования 5-11 классов ,члены семей граждан Российской Федерации, зарегистрированных по месту жительства на территории Ростовской области и призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 №647.

5.1.5 Дети не входящие в списки льготников обучающихся 5-11класс , питание организуется за счет родителей согласно графику (см. приложение «График питания）.

5.1.6 Питание производится в соответствии с заключенным контрактом с поставщиком горячего питания ИП «Пирцхалаишвили» №035830022172300008 от 17 июля 2023г.

6.Механизм организации бесплатного питания.

6.1 Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинская СОШ:

- создает комиссию по контролю за организацией питания обучающихся;
- выявляет обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании;
- оказывает консультативную помощь малообеспеченным семьям в формировании пакета документов на получение бесплатного питания;

6.2. Классный руководитель организует питание обучающихся вверенного класса.

6.3. Классный руководитель: принимает заявления от родителей (законных представителей) на предоставление бесплатного питания; ведут учет питания детей в классе.

6.4.Классный руководитель ведет «Табель посещаемости» обучающихся из малообеспеченных семей, заполняет именные талоны, на каждого ученика.

6.6. Заведующий столовой обеспечивает наличие в столовой качественных продуктов, санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, правильно ведет документацию при получении сырой продукции, отслеживает наличие сертификатов качества, производит бракераж продукции.

6.7. Работники столовой ОО обеспечивают соблюдение всех санитарно-гигиенических норм, своевременно проходят медосмотры, осуществляют накрывание и уборку посуды.

6.8. Ответственный за организацию питания в ОО назначается приказом по школе из числа учителей или других педагогических работников школы. Он систематизирует всю документацию по классам и школе в целом, несет ответственность за своевременную и правильную отчетность перед вышестоящими органами, осуществляет организацию питания школьников из малообеспеченной семьи в школьных столовых (буфетах) в соответствии с утвержденными списками в случае неполучения, обучающимися питания в связи с болезнью или по иным и причинам, приведшим к неявке обучающегося в ОО, возмещение денежных средств или продуктов питания не производится.

7. Заключительные положения:

7.1 споры по предоставления питания разрешаются комиссией, созданной при Управлении образования Администрации Аксайского района.