

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 9» Волжского района г. Саратова

СОГЛАСОВАНО

Управляющий Совет
Пр.№ 3 от 08.11.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ № 9»
Волжского района г. Саратова
И.В. Меркушева
Пр. № 245 от 09.11.2022г.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания профсоюзной
организации
Пред. профкома Строкова М.Ю.
Пр.№ 3 от 08.11.2022 г.

ПРИНЯТО

на заседании
педагогического совета
Пр.№ 5 от 09.11.2022 г.

**Положение
об организации питания обучающихся в муниципальном
общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 9»
Волжского района г. Саратова**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 9» Волжского района г. Саратова (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 9» Волжского района г. Саратова (далее - школа), определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).

1.2. Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32.
- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (редакция от 31.07.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями вступило в силу 14.07.2022 г.);
- Методические рекомендации 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждены 18.05.2020;
- Устав муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 9» Волжского района г. Саратова.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы и распространяется на всех участников

образовательных отношений в школе и поставщика питания (арендатора).

1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным п. 1.3 настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.

2.1. Обеспечение учащихся здоровым питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, способствующего укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания. Формирование у детей культуры правильного питания.

2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий (дети из многодетных семей; дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети-инвалиды, дети из малоимущих семей, дети с ограниченными возможностями здоровья);

2.5. Обеспечение горячим бесплатным питанием не менее одного раза в день учащихся с 1 по 4 класс.

2.6. Обеспечение бесплатным горячим питанием для учащихся 2-4 классов, посещающих группу продленного дня.

2.7. Обеспечение 2-х разовым бесплатным питанием детей с ОВЗ.

2.8. Обеспечение безналичной формы расчёта при покупке учащимися разнообразных блюд и буфетной продукции через систему «Электронная столовая»

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания возлагается на школу. Администрация школы способствует созданию необходимых условий для организации питания учащихся, охраны и укрепления здоровья учащихся.

3.2. Для организации питания администрация школы заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.3. Режим питания в школы определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32.

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

3.5. Директор школы назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

3.6. Ответственное лицо за организацию питания в школе совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями).

3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал на 50 посадочных мест и пищеблок (раздаточная, посудомоечная), оснащенные технологическим

оборудованием, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме буфета-раздаточной, где имеются помещения и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий.

3.9. Обслуживание учащихся в буфете - раздаточной осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-ти и 12-ти дневного меню для учащихся от 6 до 11 лет и для учащихся от 11 лет и старше, которое утверждается индивидуальным предпринимателем (арендатором) и руководителем школы;
- ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии школы.

3.12. Ответственный за организацию питания школы:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- обеспечивает дежурство учителей в помещении столовой;
- формирует график посещения обучающимися столовой;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием;
- не позднее 20-го числа каждого месяца предоставляет мониторинг по питанию обучающихся в отдел образования администрации Волжского района МО «Город Саратов»;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания;
- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в МОУ «СОШ № 9» Волжского района г. Саратова;
- ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом;
- контролирует наличие ежедневного утверждённого меню в обеденном зале;
- контролирует ведение журнала бракеража готовой продукции.
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, координирует вопросы по организации питания детей льготной категории;
- ежемесячно сдает отчет о количестве обучающихся, получающих льготное питание в МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений образования Волжского района».

3.13. Медицинский работник МОУ «СОШ № 9» Волжского района г. Саратова (по согласованию):

контроль за организацией питания детей: качеством поступающей продукции, условиями ее

хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды; осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания; контроль за выполнением суточных норм, режимом питания, организацией питьевого режима;

3.14.Классный руководитель:

- ежедневно предоставляет в столовую заявку на завтрак и обед по количеству обучающихся на учебный день в бумажном и электронном виде;
- сопровождает обучающихся в столовую и контролирует отпуск питания обучающимся согласно заказанному количеству порций;
- осуществляет ежедневный контроль за посещаемостью столовой учащихся класса и фиксирует в журнале учета;
- обеспечивает порядок во время приемов пищи;
- организует разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценным питанием обучающихся;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся;

вносит на обсуждение на совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

3.15.Арендатор обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, в том числе:

- разрабатывает и утверждает 10-ти и 12-ти дневное меню на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей и согласовывает с руководителем администрации школы;

осуществляет соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок готовой продукции питания, отвечает за ассортимент буфетной продукции;

- имеет в наличии приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);

- осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;

- осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

3.16.Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.16.Работники пищеблока обеспечивают чистоту в помещениях столовой.

3.17. Ответственность за организацию и обеспечение питанием обучающихся возлагается на директора школы

4 Порядок организации питания учащихся в школе.

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием, дотационным питанием льготных категорий учащихся (многодетные, опекаемые, малообеспеченные) и бесплатным горячим питанием (для учащихся с 1 по 4 класс в дни учебных занятий; для учащихся 2-4 классов, которые посещают группу продленного дня; для детей-инвалидов и детей с ОВЗ; питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями врача.

4.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии арендатора.

4.3. Под дотационным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление

дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов учащимся соответствующих льготных категорий (многодетные, опекаемые, малообеспеченные).

4.4. Под бесплатным питанием понимается предоставление бесплатного горячего питания учащимся с 1 по 4 класс; для учащихся 2-4 класса, посещающих группу продленного дня, детям-инвалидам и детям с ОВЗ на безвозмездной основе за счёт средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

4.5. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд и пищевых продуктов, готовых к употреблению. А также кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешённых для реализации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32, согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором школы. Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения дополнительным питанием обучающихся 1 -4 классов в части предоставления бесплатного молока.

4.6. Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех учащихся и для отдельных категорий на платной основе с учётом дотации. Расчёт осуществляется в безналичной форме через терминалы, подключённые к системе «Электронная столовая».

4.7. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утверждённым меню, под контролем лица, ответственного за организацию питания.

4.8. В школе для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в обеденном зале.

4.9. Буфет-раздаточная школы осуществляет деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.10. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются медицинским работником, утверждаются директором школы и вывешиваются на информационном стенде при входе в пищеблок.

4.11. Отпуск горячего питания учащимся осуществляется по классам на переменах в соответствии с графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором школы, на основании заявок, представленных классными руководителями в буфет - раздаточную школы.

4.12. Сопровождение учащихся в помещение буфета-раздаточной осуществляется классными руководителями и учителями - предметниками. Классные руководители и учителя - предметники обеспечивают соблюдение режима посещения учащимися столовой, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, следят за дисциплиной в столовой, способствуя работникам пищеблока осуществлять свои функции по организации питания.

4.13. Ответственный за организацию питания в школы обеспечивает контроль за соблюдением графика питания учащихся, сопровождаемых классными руководителями и учителями - предметниками в зал для приёма пищи буфета' - раздаточной.

4.14. В случае особых санитарно-эпидемиологических ситуаций, посещение столовой учащимися осуществляется строго по графику, утверждённому директором школы.

5. Организация питания обучающихся с ОВЗ.

5.1. К обучающимся с ограниченными возможностями здоровья относятся дети, имеющие недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией, препятствующие получению образования без создания специальных условий.

5.2. При наличии заключения ПМПК в трехдневный срок список обучающихся с ОВЗ утверждается приказом директора школы, у обучающегося возникает право на получение

питания.

5.3. Обучающимся с ОВЗ предоставляется двухразовое горячее питание за счет средств бюджетных ассигнований регионального бюджета или местного бюджета в дни занятий.

Компенсация за пропущенные обучающимся дни учебных занятий не осуществляется.

5.4 Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому возможна замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией.

6. Осуществление контроля за организацией питания.

6.1. Контроль качества питания учащихся в школе осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

6.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

6.3. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании производственного контроля, утвержденного директором школы.

6.4. В годовой план работы школы включаются вопросы организации питания.

6.5. Ежемесячно ответственным лицом за организацию питания в школе проводится мониторинг организации питания.

6.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания учащихся, в школе создаётся комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о комиссии общественного контроля за организацией питания учащихся

7. Родительский контроль за организацией питания детей в школе

7.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания учащихся в школе может создаваться комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

7.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи, должен носить организованный характер и осуществляться по приказу директора школы.

7.3. Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания, должно осуществляется лицом, отвечающим за организацию питания в Гимназии, медицинским работником школы и других специалистов при взаимодействии с представителями родительской общественности общешкольного родительского комитета.

7.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе комиссия может дать оценку соответствия организации питания в школе, основываясь на МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждённых в 18.05.2020 г. и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическое требование к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32.