

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Нижнереутская основная общеобразовательная школа»
Фатежского района Курской области**

Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол № 3 от «11» января
2021 г.

Согласовано с Советом школы
протокол от 11.01.2021 № 2

Утверждено приказом № 3-2
по МКОУ «Нижнереутская
основная
общеобразовательная школа»
от «11» января 2021 г.
Директор школы
Д. В. Докукина



Положение об организации питания учащихся в школе

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в МКОУ «Нижнереутская основная общеобразовательная школа» (далее Школа) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся 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 соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача России 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 Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
 - Приказом Минздравсопразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
-
- Решением Представительного Собрания Фатежского района Курской области от 13.03.2020 г. № 78 «Об утверждении положения об организации горячего питания из малообеспеченных и многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях Фатежского района Курской области, финансирующих из бюджета муниципального района «Фатежский район» и бюджета Курской области»
 - Постановлением Администрации Фатежского района Курской области от 31 марта 2020 г. № 159-па «Об утверждении Порядка обеспечения

продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих (или многодетных семей, а также детей с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

- Уставом школы

1.3. Данное положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации;

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиками» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся;

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором;

1.6. Организация питания в школе осуществляется штатным работником (поваром) общеобразовательной организации;

1.7. Действие данного положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников общеобразовательной организации.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ «Нижнереутская ООШ» являются:

- 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), из малообеспеченных и многодетных семей;
- 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. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Работник пищеблока (повар) при поступлении на работу должен соответствовать требованиям, касающимся прохождения им профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации;

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции повар пищеблока обязан:

-оставлять одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи в специально отведенном месте и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному за питание;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

3.3. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения;

3.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно;

3.5. Складское помещение для хранения продукции должно быть оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование—термометрами. Необходимо ежедневно снимать показания приборов учета и вносить в соответствующие журналы;

3.6. В пищеблоке не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и общеобразовательной организацией.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;

5.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции;

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

5.4. Складское помещение и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождениена раздаче более 3 часов с момента изготвления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

Реализация продуктов с нарушением установленных сроков годности условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживаниенереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильниках.

7. Общие принципы организации питания учащихся

7.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям: 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;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время для принятия пищи);
- оборудовано место для мытья рук;
- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал бракеража скоропортящейся продукции
- гигиенический журнал повара;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- технологические карты;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, ветеринарные свидетельства, декларации соответствия и др.);

7.2. 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) обучающихся.

7.3. Питание обучающихся организуется за счет федеральных, областных и средств муниципального бюджета, средств родителей.

7.4. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед).

7.5. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающимися горячим питанием.

8. Порядок организации питания

8.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), стоимость.

8.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

8.3. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматриваются две перемены 1) с 09.40.ч. до 10.00.ч; 2) с 11.30.ч. до 12.00. ч;

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется в очередном порядке по классам с 1 по 4 класс и с 5 по 9 классы.

8.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

8.5. К началу учебного года директор школы издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в школе, приказ о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности;

8.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы, утвержденная приказом директора школы, осуществляет проверку организации питания обучающихся, контроль качества, сбалансированности, соблюдение санитарно-гигиенических правил. В состав комиссии входят: ответственный за организацию питания, зам. директора по УВР, представитель родительской общественности, медработник Нижнереутского ФАП.

8.6. Бракерая комиссия, утвержденная приказом директора школы, осуществляет контроль за качеством доставляемых продуктов питания; контроль и качество приготовления блюд; контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и разделе пищи в школе; контроль за соблюдением рецептур и технологических режимов, следит за правильностью составления меню. Результаты проверки заносятся в бракераяжный журнал. В состав бракераяжной комиссии входят медработник Нижнереутского ФАП, работник пищеблока, представитель администрации.

8.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.

8.8. Педагогические работники сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.

8.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- контролирует готовность пакета документов по школе для организации питания на бесплатной основе;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе питающихся обучающихся, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля за качеством приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением порядка питания учащихся, предварительным накрытием столов, (личной гигиеной сотрудника пищеблока, наличие спецодежды) следит за тем, чтобы столовых приборов было в достаточном количестве;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

9. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе, платной основе

9.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- учащиеся из малообеспеченных семей;
- учащиеся из многодетных семей;
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья;
- учащиеся 1-4 классов.

9.2. Организация питания на бесплатной основе для учащихся из многодетных семей предоставляется на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- копии паспорта или иного документа, удостоверяющего в соответствии с законодательством Российской Федерации личность каждого из членов семьи, в том числе несовершеннолетнего ребенка (детей), достигшего возраста 14 лет;
- копии свидетельств о рождении каждого ребенка (детей) в возрасте до 14 лет;
- справки о составе семьи;
- удостоверения многодетной семьи.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несут классные руководители.

9.3. Организация питания на бесплатной основе для учащихся из малоимущих семей предоставляется на основании справки из отдела социальной защиты.

9.4. Организация бесплатного питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программы, обеспечивается по предоставлению справки МСЭ или заключения ПМПК.

9.5. Организация питания на бесплатной основе может предоставляться в виде продуктового набора согласно Порядку обеспечения продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также детей с ОВЗ, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

9.6. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

9.7. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением муниципальной власти.

9.8. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию;

9.9. Питание обучающихся школы, не относящихся к категориям, указанным в п. 9.1., осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей.

10. Документация

В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания обучающихся:

- 1) положение об организации питания учащихся в школе;
- 2) приказ директора о назначении ответственного лица за организацию питания;
- 3) приказ директора о создании бракеражной комиссии;
- 4) приказ директора о создании комиссии по контролю над качеством питания учащихся, усилению контроля над качеством приготовления пищи;
- 5) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 6) журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- 7) гигиенический журнал повара;
- 8) технологические карты и сертификаты качества;
- 9) журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета питающихся в школьной столовой;
- 11) договоры на поставку продуктов питания;
- 12) основное 2-х недельное меню;
- 13) ежедневное меню;
- 14) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.

