

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Пителинская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования – Пителинский муниципальный район Рязанской области

Принято:
Педагогическим советом
Протокол № 5 от 21.02.2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МКОУ «ПИТЕЛИНСКАЯ СОШ»**

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся МКОУ «Пителинская СОШ».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МКОУ «Пителинская СОШ» (далее – образовательное учреждение), определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания обучающихся образовательное учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", решением Думы муниципального образования- Пителинский муниципальный район Рязанской области № 372 от 07.02.2023 г. о внесении дополнений в решение "Об утверждении Порядка организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях Пителинского муниципального района и установлении размера компенсации стоимости питания в муниципальных общеобразовательных организациях" от 11.03.2021 №21

2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении

2.1. Образовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2.2. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением. Питание в образовательном учреждении организовано за счет федеральных, региональных и муниципальных средств и может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников. Образовательное учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного горячего питания для обучающихся 1-11 классов, одноразового горячего питания (обед) для обучающихся

5-11 классов, двухразового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов и дополнительного питания для детей с ОВЗ.

2.3. Организация горячего питания за счет средств бюджета муниципального образования – Пителинский муниципальный район дополнительным питанием на льготной основе детей, у которых один из родителей призван на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации.

2.4. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе. Питание обучающихся, получающих образование непосредственно в Учреждении, в течение учебного дня осуществляется в соответствии с графиком, составленным заместителем директора по воспитательной работе (ВР) и утвержденным Руководителем Учреждения: первый прием пищи обучающимися 1-4 классов в 10.40, обучающимися 5-9 классов в 11.45; второй прием пищи обучающимися 1-4 классов и детей с ОВЗ в 14.00.

2.5. В ГПД (1-4 классы) организуется двухразовое горячее питание для обучающихся за счет федеральных средств в сумме 66.22 на одного ребенка в день и дополнительно для детей с ОВЗ в сумме 20 руб. на одного ребенка в день. Первый прием пищи организован в 10.40, второй прием пищи организован в 14.00. Контроль за качеством питания обучающихся групп продленного дня осуществляет родительский комитет.

2.6. Бесплатное двухразовое питание обучающемуся с ОВЗ, получающему образование на дому согласно медицинскому заключению, может предоставляться в виде сухого пайка в соответствии с рекомендуемыми нормами СанПиН среднесуточным набором продуктов питания и перечнем продуктов питания, которые в соответствии с требованиями СанПиН не допускаются для реализации в общеобразовательных учреждениях.

2.7. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.8. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.10. Примерное меню разрабатывается поваром школьной столовой совместно с медицинской сестрой и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.11. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

2.12. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.13. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах. Продолжительность перемен не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.14. Ежедневно на школьном сайте размещается и в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

3. Порядок установления бесплатного питания обучающимся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается всем обучающимся 1-11 классов.

3.2. Бесплатное питание (обеда) для обучающихся образовательных учреждений организуется за счет федеральных и муниципальных средств.

3.3. Приказом руководителя образовательного учреждения ответственными за организацию бесплатного питания обучающихся назначаются классные руководители, в обязанности которых входит ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание,

3.4. Образовательное учреждение обеспечивает организацию бесплатного питания обучающихся в период учебного процесса по очной форме обучения.

3.5. В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении или отказа от предлагаемых обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок реализации профилактических мер при организации питания обучающихся

4.1. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, образовательное учреждение обеспечивает:

- наличие в организации Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.2. Образовательное учреждение несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой могут входить: повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет Отдел образования и молодежной политики администрации муниципального образования – Пителинский муниципальный район.