

Принято на заседании педагогического совета
31.08.2020, протокол № 1



Утверждаю:
Директор школы
Приказ от 1.09.2020 № 109/1
О.А. Чеботарь

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в муниципальном общеобразовательном учреждении средней школы с кадетскими классами №22

1. Общие положения.

- 1.1 Положение о порядке организации питания (далее - Положение) в МОУ СШ №22 (далее - Школа), обучающихся в Школе и пребывающих в лагере с дневным пребыванием детей, организованном при Школе в каникулярные периоды (далее совместно – учащиеся), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Школы и родителями (законными представителями).
- 1.2 Положение о порядке организации питания в Школе устанавливает порядок организации питания в столовой, расположенной по адресу Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, пр. Интернациональный, д.33/2.
Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3 Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
 - СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха подростков» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 22 от 18.03.2011;
 - Уставом Школы.
- 1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в Школе.
- 1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.
- 1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5 настоящего Положения.
- 1.7 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

- 2.1 Основными целями и задачами при организации питания учащихся и пребывающих в пришкольном лагере при Школе в МОУ СШ №22:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных и попавших в трудные жизненные ситуации семей (по решению управляющего совета);
- модернизация пищеблока Школы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2 Для организации питания обучающихся 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное меню в соответствии с требованиями СанПиН;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания обучающихся на платной основе или путем предоставления дополнительной компенсации на питание обучающихся льготной категории согласно Постановлению Правительства Хабаровского края от 5 июля 2013 г. № 184-пр "О дополнительной компенсации на питание детям из малоимущих и многодетных семей, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях края"

3.5 Администрация Школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями обучающихся.

3.6 Режим питания определяется:

- в Школе

• СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 года.

- в лагере с дневным пребыванием

• СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

3.7 Питание в Школе организуется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором Школы и согласовывается территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.11 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.4.2599-10

3.12 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой Школы, выдача санитарно - эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.13 Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

3.15 Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет заместитель директора Центра по финансово-экономической деятельности.

3.1.1 Порядок организации питания обучающихся в Школе.

- 4.1. Питание обучающихся организуется на льготной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы и шестидневной рабочей недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания, обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.5. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год, на период работы лагеря утверждается приказом директора Школы. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.8. Заместитель директора, курирующий организацию питания в Школе:
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

3.1.2 Контроль организации питания.

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется директором Школы, заместителем директора Школы, курирующим организацию питания в Школе и заместителем директора по АХР.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет заместитель директора Школы по финансово-экономической деятельности.
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет заместитель директора Школы по финансово-экономической деятельности.
- 5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют: директор Школы, заместитель директора Школы, курирующего организацию питания, члены управляющего совета.
- 5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.