УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 1/41 от 01.09.2020г

Положение
об организации рационального питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании следующихнормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
– Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в
– Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов~ и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации;
– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940- 05 «Организация детского питания;
– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409- 08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
– Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
– Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества;
– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293- 03
– Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утв.18 мая 2020.
– Методические рекомендации МР 2.4.0480-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ОО» утв. 18 мая 2020.
– Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся МБОУ Шушенской НОШ (далее – ОО), определяет условия, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся ОО являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, др.;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся ОО;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока,поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

е) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ОО, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1 ОО обеспечивает предоставление питания на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2 Питание обучающихся в школе регламентировано требованиями Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.1.3 По вопросам организации питания ОО взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом УО, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2. Режим питания

2.2.1 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы ОО и санитарным правилам.

2.2.2 Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.3 Условия организации питания.

2.3.1. В соответствии с требованиями Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2 Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации),специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в ОО, с которыми в соответствии с действующим законодательством заключены соответствующие контракты

2.3.4 Для организации питания работники ведут и используют следующие документы

- *приказ об организации горячего питания обучающихся;*
- *приказ об организации питьевого режима обучающихся;*
- *меню приготавливаемых блюд;*
- *ежедневное меню;*
- *технологические карты кулинарных блюд;*
- *программу производственного контроля;*
- *инструкцию по отбору суточных проб;*
- *инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;*
- *гигиенический журнал (сотрудники);*
- *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
- *журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;*
- *журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;*
- *контракты на поставку продуктов питания;*

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного

питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1 Горячее питание

3.1.1 Питание в ОО организуется на основе примерного десятидневного меню в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.1.2 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком питания. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

3.1.3 Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, прошедшие МПМПК, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.

3.1.4 Для обучающихся, посещающих группу продленного дня с режимом работы до18 часов, дополнительно организуется полдник.

3.1.5 Обучающиеся, осваивающие основные образовательные программы на дому, получают выплату денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда, исходя из сложившейся стоимости двухразового горячего питания в ОО.

3.1.6 Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания в случае выбытия из ОО или переводе на другую форму обучения.

3.1.7 Отпуск блюд осуществляется по заявкам классных руководителей. Заявка на количество питающихся предоставляется не позднее 2 урока.

3.1.8 Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденного списка, несут ответственность за ведение табеля учета посещаемости обучающимися школьной столовой.

3.1.9 Допускается употребление в школьной столовой детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств краевого бюджета. Случаи и порядок обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований определяется действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации

питания

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

5.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся
- в заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков обедов.
- В конце месяца предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью, порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.