

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2021

Принято с учетом мнения
Совета родителей MAOY «COШ №3»
Протокол № 1 от 31.08.2021

Принято с учетом мнения
Совета обучающихся MAOY «COШ №3»
Протокол № 1 от 31.08.2021



ТВЕРЖДАЮ

Директор MAOY «COШ №3»

М.В. Станякина

31 августа 2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся MAOY «COШ №3»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №3 имени Героя Советского Союза имени Героя Советского Союза Константина Матвеевича Трухинова» (далее MAOY «COШ №3») разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Администрации Северодвинска №387-па от 04.09.2020 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования «Северодвинск», Постановлением Администрации Северодвинска №311-па от 27.08.2021 «О внесении изменений в Порядок обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих образование в общеобразовательных организациях муниципального образования «Северодвинск», Уставом MAOY «COШ №3».

1.2. Положение является локальным нормативным актом MAOY «COШ №3» и регламентирует организацию горячего рационального питания обучающихся MAOY «COШ №3», основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в MAOY «COШ №3».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в MAOY «COШ №3».

1.4. Срок действия Положения не ограничен. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. 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 задачи

Основными задачами организации питания обучающихся в MAOY «COШ №3» является:

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.
- 2.6. 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 МАОУ «СОШ №3».
- 3.2. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании питания школьников (далее - предприятие общественного питания), определенные по итогам процедуры или конкурсного отбора в соответствии с законодательством РФ в сфере закупок товаров и услуг.
- 3.3. Предприятие общественного питания является единственным предприятием, оказывающим в МАОУ «СОШ №3» услуги питания в полном объеме, на основе заключенного контракта. Иные предприятия к оказанию услуг питания не допускаются.
- 3.4. Для организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №3» используются помещения школьной столовой, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:
 - обеденный зал с соответствующим числом посадочных мест, установленных нормами;
 - пищеблок для приготовления пищи, оснащённый технологическим оборудованием;
 - подсобные помещения для хранения продуктов;
- 3.5. Специальные помещения, оборудованные для организации питания, обеспечиваются технологическим, вытяжным оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям, а также кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН МП КШП.
- 3.6. Помещения, перечисленные в п. 3.4. и п. 3.5. обеспечиваются совместно МАОУ «СОШ №3» и Северодвинское муниципальное предприятие «Комбинат школьного питания» (далее МП КШП).
- 3.7. Питание обучающихся в МАОУ «СОШ №3» организуется в учебные дни. 3.8. МП КШП имеет право самостоятельно определять рационы и меню в соответствии с установленными нормами СанПиН.
- 3.9. Директор МАОУ «СОШ №3» имеет право контролировать качество производимой продукции и целесообразное использование ресурсов, предоставленных в пользование предприятию, организующему питание.

3.10. Родительским комитетам, другим коллегиальным органам управления МАОУ «СОШ №3» рекомендуется принимать участие в контроле организации питания по согласованию с администрацией МАОУ «СОШ №3».

4. Организация питания обучающихся

- 4.1. В начале учебного года директор МАОУ «СОШ №3» издает приказ об организации питания обучающихся.
- 4.2. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в МАОУ «СОШ №3» в учебные дни в течение учебного года.
- 4.3. МП КШП обеспечивает гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам.
- 4.4. МП КШП должно разрабатывать двухнедельное (10-14 дней) меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся (в соответствии с нормами потребления продуктов). Рацион горячего питания обучающихся должен соответствовать двухнедельному (10-14 дней) меню, составляется в зависимости от вида пищеблоков (столовые, доготовочные) с учетом имеющегося технологического и холодильного оборудования пищеблока и согласовывается с Роспотребнадзором.
- 4.5. Получение питания обучающимися производится исключительно на добровольной основе.
- 4.6. Питание, организованное для обучающихся в МАОУ «СОШ №3», предоставляется на платной основе и бесплатной основе.
- 4.7. В МАОУ «СОШ №3» предусматривается предоставление:
- 4.7.1. Бесплатного питания (завтраки и/или обеды) для отдельных категорий обучающихся, пользующихся мерой социальной поддержки.
- 4.7.2. Платного горячего питания (завтрак и/или обед).
- 4.7.3. Реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
- 4.8. Обучающиеся групп продленного дня обеспечиваются в МАОУ «СОШ №3» двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в учреждении - полдником.
- 4.9. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируется рацион диетического питания.
- 4.10. В школьной столовой реализуется централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
- 4.11. В МАОУ «СОШ №3» для всех обучающихся за наличный расчет обеспечивается продажа обедов в соответствии с меню. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом дозволенных к реализации продуктов, выпечных изделий, соков, напитков и прочее.
- 4.12. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы МАОУ «СОШ №3». Для приема пищи предусматриваются «большие перемены» продолжительностью не менее 20 минут. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня. Режим питания обучающихся утверждается директором МАОУ «СОШ №3» и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.13. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Отпуск питания «через накрытие» организуется по классам.

4.14. Учащиеся МАОУ «СОШ №3» питаются по классам согласно графику, составленному на текущий учебный год. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, ответственного за организацию питания в конкретном классе.

4.15. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до прихода классного руководителя.

4.16. Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания «по накрытию» согласно списку и посещаемости. 4.17. Администрация МАОУ «СОШ №3» организует в обеденном зале дежурство учителей.

4.18. Дежурные по столовой учителя следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой классным руководителем.

4.19. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

4.20. МАОУ «СОШ №3» организует работу по повышению эффективности организации процесса питания, формированию навыков культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди обучающихся и их родителей (законных представителей), по возможности привлекает к этому специалистов, вносит соответствующие пункты в годовые планы учебно-воспитательной работы.

4.21. Организация бесплатного питания в МАОУ «СОШ №3» регламентируется отдельным Положением.

5. Распределение прав и обязанностей участников образовательных отношений по организации питания обучающихся

5.1. Директор МАОУ «СОШ №3»:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами РФ и Архангельской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МАОУ «СОШ №3» и настоящим Положением;
- назначает из числа работников МАОУ «СОШ №3» ответственного за организацию питания в МАОУ «СОШ №3»;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях педагогического совета, родительских собраний в классах, общешкольного родительского комитета;
- утверждает состав комиссии родительского контроля для осуществления контроля за качеством бесплатного питания на основании Протокола Совета родителей.

5.2. Ответственный за организацию питания в МАОУ «СОШ №3»:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в МАОУ «СОШ №3»;
- обеспечивает контроль фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, ежедневный порядок организации питания в столовой;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в МАОУ «СОШ №3»; способствует развитию «карточного проекта»;
- координирует работу в МАОУ «СОШ №3» по формированию культуры питания обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания; - вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Социальный педагог МАОУ «СОШ №3»:

- формирует сводный список обучающихся МАОУ «СОШ №3» для предоставления бесплатного питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, из семей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.4. Классные руководители:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания, уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный учет полученных обучающимися завтраков по категориям;
- ведут учет расходования денежных средств учащихся на питание;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
 - предусматривают в планах внеурочной воспитательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

5.5. Члены комиссии родительского контроля организации питания проводят контроль (не реже 1 раза в четверть) за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- наличием лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

5.5.1. Состав комиссии родительского контроля (не менее 3 человек) определяется на заседании Совета родителей школы по мере необходимости (на каждую четверть или на весь год);

- 5.5.2. Комиссия родительского контроля извещает администрацию школы о планируемой дате и времени осуществления контроля не позднее, чем накануне дня проведения контроля;
- 5.5.3. Администрация школы создает условия для работы комиссии.
- 5.5.4. Результаты работы комиссия отражает в акте, оригинал которого (1 экземпляр) предоставляет администрации школы.
- 5.5.5. Члены комиссии родительского контроля организации питания принимают участие в проведении выборочного анкетирования родителей и детей (с согласия их родителей или иных законных представителей) по вопросам удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд ежеквартально.
- 5.5.6. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях Совета родителей и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МАОУ «СОШ №3», ее учредителя, органов контроля (надзора).
- 5.6. Родители (законные представители) обучающихся:
- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей и детей, из семей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
 - несут ответственность за достоверность предоставленных сведений о предоставлении меры социальной поддержки в виде бесплатного питания;
 - своевременно вносят плату за питание ребенка;
 - своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МАОУ «СОШ №3» для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - ведут работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
 - знакомятся с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.
- 5.7. МП КШП несет ответственность за:
- качество поставляемых продуктов, их своевременный подвоз;
 - качество производимой продукции;
 - санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, инвентаря и оборудования.

6. Документация

В МАОУ «СОШ №3» должна быть следующая документация:

- 7.1. Положение об организации питания обучающихся.
- 7.2. Положение об организации бесплатного питания обучающихся.
- 7.3. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля, регламентирующий организацию питания, включающий график питания обучающихся.
- 7.4. Список обучающихся, получающих бесплатное питание. Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- 7.5. Табель по учету питающихся.
- 7.6. Табель выдачи сухих пайков.
- 7.7. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.