

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 5»

Т.Н. Абатурова

Приказ № 384 от "30" 08 2019 г
(с изменениями приказ от 30.12.2020 № 622, приказ от 19.05.2025 № 183)

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и подростков в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 5».

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе 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;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся школы;

в) оптимальный режим питания;

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

д) учет индивидуальных особенностей учащихся школы (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

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

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся школы, 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 – Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания в учреждении

2.1. Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения) от 27.10.2020 № 32.

2.2. Для учащихся школы организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих

напитков.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

23. Интервалы между приемами пищи учащихся учреждения составляют не менее 2 – 3 часов и не более 3,5 – 4 часов.

Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

24. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся организации составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН.

25. Организация питания учащихся возлагается на школу.

Ответственность за организацию качественного питания в учреждении возлагается непосредственно на руководителя и предприятие–победитель электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся.

Директор школы обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Директор школы назначает приказом ответственных организаторов школьного питания из числа работников учреждения с определением им функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества поступающей в общеобразовательную организацию продовольственной продукции.

26. Руководство учреждения совместно с родителями (законными представителями) и предприятием-победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания на платной и бесплатной основах, организует горячее питание для учащихся и по мере необходимости, диетическое питание по медицинским показаниям.

27. К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятие-победитель конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

28. В учреждении предусматривается централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в школе организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков и обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

29. Организация питания в учреждении осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

210. Учреждение организуют питание при наличии циклических десятидневных (двухнедельных) меню и ассортиментного перечня буфетной продукции.

211. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по учреждению, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, представитель администрации школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Представителям родительской общественности рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в учреждении по согласованию с руководством учреждения.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Применительно к учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° ;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, определение t° готовой пищи на раздаче);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания учреждения должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

212. Питание в учреждении может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

213. Назначенный приказом по школе ответственный за организацию питания ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в учреждении, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания ответственный за организацию питания не позднее 3 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.

214. Руководство школы несет ответственность за организацию питания учащихся, организует в столовой дежурство учителей.

3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся

3.1. Поименный список отдельных категорий учащихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в школе формируется в отношении следующих категорий учащихся:

- учащиеся из малообеспеченных семей, родители (законные представители) которых являются получателями ежемесячных пособий в управлении социальной защиты населения;
- учащиеся с ОВЗ;
- учащиеся, находящиеся под опекой и попечительством;
- учащиеся из многодетных и малообеспеченных семей;
- учащиеся, относящиеся к коренным малочисленным народам Севера;
- учащиеся, имеющие инвалидность;
- учащиеся из семей ликвидаторов ЧАЭС;
- учащиеся, состоящие на учете врача – фтизиатра.

32. Руководство учреждения формирует поименные списки учащихся из малообеспеченных семей и направляет их на согласование в муниципальное казенное учреждение «Центр социальной защиты населения».

Согласованные управлением социальной защиты населения поименные списки учащихся из малообеспеченных семей направляются в общеобразовательную организацию.

33. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) учащихся из многодетных семей, учащихся, находящихся под опекой и попечительством, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, направляют заявления на имя директора школы о получении льготного горячего питания с приложением документов, подтверждающих отношение учащихся к вышеуказанной категории.

Родители (законные представители) учащихся из многодетных семей предоставляют:

- копию удостоверения многодетной семьи;

Родители (законные представители) учащихся с ограниченными возможностями здоровья, предоставляют копию справки ТПМПК.

Родители (законные представители) учащихся, находящихся под опекой и попечительством, предоставляют копию документа об опеке (попечительстве).

Родители (законные представители) учащихся, имеющих инвалидность, справку МСЭ.

34. На основании согласованных управлением социальной защиты населения поименных списков учащихся из малообеспеченных семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.1, после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, ответственный за организацию бесплатного питания по состоянию на 01 сентября формирует единый поименный список, директор школы издает приказ о предоставлении льготного горячего питания.

35. В случае, если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания директором приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 3.3.

36. Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа директора о предоставлении льготного горячего питания. Льготное горячее питание предоставляется только в дни посещения учащихся школы.

4. Регламент работы столовой

4.1. Школьная столовая работает с понедельника по пятницу с 8-00 до 16- 00 часов, в субботу с 8-00 до 14-00 часов.

Принято на заседании Управляющего Совета школы
Протокол № 6 от «19» августа 2019 г.

