

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
(протокол от 31.08.2021 №1)

Утверждено приказом
МБОУ СШ с.Рыткучи
от 31.08.2021 №01-11/151

на заседании Совета Учреждения
(протокол от 25.08.2021 №2)

Положение об организации питания обучающихся в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа с. Рыткучи» (далее- МБОУ СШ с.Рыткучи) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2; законов, постановлений и распоряжений Департамента образования и науки Чукотского АО и администрации городского округа Певек, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях, а также на основании Устава МБОУ СШ с. Рыткучи.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ СШ с. Рыткучи, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией МБОУ СШ с. Рыткучи и родителями (законными представителями).

1.3. Данное положение об организации питания учащихся в МБОУ СШ с. Рыткучи разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного школьного горячего питания в образовательной организации, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего положения о питании учащихся в школе распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) детей, а также на работников МБОУ СШ с. Рыткучи. Положение регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также Бракеражной комиссии МБОУ СШ с. Рыткучи, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый директором школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 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. Для организации питания работники в школе ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- меню приготовляемых блюд при двух разовом питании; меню приготовляемых блюд при 5-ти разовом питании;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- 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;
- рабочий лист ХАССП;

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;

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;
- обучающийся переведен или отчислен из школы;

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.1.4. Предоставление питания организуется в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с использованием кипяченой воды, расфасованной в емкости при наличии одноразовой и (или) индивидуальной посуды.

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: регионального и местного бюджетов;

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор школы МБОУ СШ с.Рыткучи

- 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;
- 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. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

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

5.3. Работники пищеблока:

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

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы МБОУ СШ с.Рыткучи.

6.2. Контроль за качеством питания учащихся в ОУ осуществляет Бракеражная комиссия с привлечением работников ОУ и родительской общественности. Бракеражная комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляет медицинский работник.

6.4. Контроль за укомплектованностью специалистами, эксплуатацией оборудования осуществляет заместитель директора по АХР.

6.5. Контроль за санитарно-гигиеническими правилами, соблюдением технологического процесса, за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

6.6. Контроль за организацией закупок продуктов питания осуществляет заведующий складом.

7. Ответственность

7.1. За организацию питания учащихся в образовательной организации, учет и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора МБОУ СШ с.Рыткучи.

7.2. За укомплектованность специалистами, эксплуатацию оборудования возлагается на заместителя директора по АХР.

7.3. За соблюдение технологии и качества приготовления пищи возлагается на заведующего производством.

7.4. За санитарно-гигиенические правила возлагается на медицинского работника.

7.5. За организацию закупки продуктов питания возлагается на заведующего складом.

7.6. 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.