

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Средняя школа № 6
имени Подвойского»

Д.А. Сироткин



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ УЧАЩИХСЯ МОУ «Средняя школа № 6 имени Подвойского»

1. Общие положения

1.1. Организация питания учащихся осуществляется на основании нормативно-правовых документов федерального, регионального и муниципального уровней:

– статья 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– статья 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности в Российской Федерации»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

– Письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;

– Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 года;

– Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года;

1.2. Положение разработано с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся, оказания дополнительной социальной поддержки обучающимся в вопросах питания.

1.3. Рациональное (здоровое) питание учащихся является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.

1.4. Питание учащихся организуется по месту учебы согласно муниципальному контракту на оказание услуг с ООО «Комбинат социального питания» в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и гражданско-правового договора (контракта) № 1008/2019 от 29 августа 2019 года.

1.5. Основными задачами при организации питания являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество пищевых продуктов; профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

1.6. Должностные обязанности должностных лиц, специалистов и персонала организации школьного питания, участвующих в формировании рационов питания учащихся, определяются руководителем предприятия, осуществляющих питание в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой. Медицинский работник (при его наличии) принимает участие в формировании рациона питания.

2. Основные принципы организации питания учащихся

2.1. Питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня.

2.3. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется персоналом столовой.

3.4. В установленное время посещения столовой учащиеся по классам вместе с учителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.5. После окончания приема пищи учащиеся вместе с учителем относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала.

4. Контроль за работой столовой.

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником (при наличии), администрацией школы, представителями родительского комитета.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче. Состав бракеражной комиссии: заместитель директора, ответственный за организацию питания в школе, заведующий производством, медработник (при наличии).

4.3. Важную роль в организации контроля за питанием выполняет медработник, обязанный осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья (с последующей записью в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья), соблюдением санитарных правил в столовой.

4.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет руководитель организации.

5. Порядок организации питания

5.1. Бесплатное питание из средств городского и областного бюджета предоставляется обучающимся на уровне начального общего образования, детям-инвалидам, детям с ограниченными возможностями здоровья, детям из многодетных и малообеспеченных семей. Ответственность за предоставление необходимых документов на бесплатное питание полностью возлагается на родителей (законных представителей).

5.2. Предоставление питания осуществляется исходя из фактического посещения учащимися образовательных учреждений.

5.3. Классный руководитель ведет ежедневный учет посещаемости учащихся своего класса и доводит эту информацию заместителю директора, ответственному за организацию питания в ОУ.

5.4. Бракеражная комиссия образовательного учреждения ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее соответствие цикличному меню.

5.5. Ответственность за своевременное информирование родителей по вопросам питания возлагается на классного руководителя.

5.6. Отчетность (в том числе по бесплатному горячему питанию) возлагается на заместителя директора, отвечающего за организацию горячего питания в ОУ.

6. Ответственность сторон.

6.1. Администрация ОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Администрация ОУ несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов, буфетной продукции.

6.3. Администрация ОУ обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительской общественности.

6.4. Администрация ОУ ежемесячно проводит анализ организации питания и предоставляет в Управление образования отчет согласно утвержденным формам.

6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное представление пакета документов, необходимых для предоставления бесплатного питания.

6.6. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации МОУ обо всех нарушениях по предоставлению горячих завтраков, обедов, буфетной продукции и некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

6.7. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания (завтраков, обедов), качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления пищи возлагается на заведующего столовой и медицинского работника.

6.8. Заместитель директора, отвечающий за вопросы организации питания совместно с членами профкома ОУ, имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима, проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Работник обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания руководителю образовательного учреждения в день обнаружения нарушений и составить акт.