

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

Принято
Советом Учреждения
протокол
от 02.02.2021г. №4

Утверждено приказом директора
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №9» от 02.02.2021г. №31

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9» (далее - Положение, Учреждение) разработано в целях регулирования организации процесса обеспечения обучающихся Учреждения рациональным и сбалансированным питанием, определяет основные цели и задачи при организации питания обучающихся в Учреждении, организационные принципы питания обучающихся, порядок организации питания обучающихся в Учреждении, контроль за организацией школьного питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Положение принимается на заседании Совета Учреждения с учетом мнения совета учащихся (протокол от 28.01.2021г. №4), совета родителей (законных представителей) (протокол от 28.01.2021г. №3), утверждается приказом директора Учреждения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в Учреждении:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка учащихся 1-4 классов, учащихся из многодетных семей, учащихся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Хакасия, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов.

3. Основные организационные принципы питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся, режим питания в Учреждении обеспечиваются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, обеденный зал), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал ведомостей контроля за рационом питания;
- Журнал гигиенический (сотрудники);
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения генеральных уборок;
 - копии примерного 10-дневного меню, утвержденными оператором по организации питания и согласованными с директором Учреждения;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками оператора по организации питания, оказывающего услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении

4.1. Услуги по обеспечению питанием обучающихся Учреждения оказывает оператор по организации питания (индивидуальный предприниматель) на основании и в соответствии с заключенными с ним договорами на оказание услуг по обеспечению питанием. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждение осуществляется также индивидуальным предпринимателем.

4.2. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

4.3. Примерное меню согласовывается с директором Учреждения.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения и вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

4.7. Классные руководители (или лица, их замещающие) сопровождают класс на каждый прием пищи, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, своевременно подают сведения в столовую и ответственному за питание об отсутствующих обучающихся.

4.8. В Учреждении организовано бесплатное питание учащихся для следующих категорий:

- бесплатное горячее питание для учащихся 1 - 4 классов;
- бесплатное горячее питание для детей из многодетных семей и семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Хакасия;
- бесплатное двухразовое горячее питание детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов.

4.9. Все обучающиеся Учреждения также имеют возможность питаться за родительскую плату.

5. Контроль за организацией школьного питания

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся и работой школьной столовой осуществляется один раз в четверть комиссией, утвержденной приказом директора Учреждения, результаты контроля оформляются актом.

5.2. Систематический ежедневный контроль за качеством готовой пищи и соблюдением технологии её приготовления осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора Учреждения.

5.3. Родительский контроль за организацией питания осуществляется один раз в месяц в соответствии с графиком, утвержденным директором Учреждения, результаты родительского контроля оформляются Оценочным листом (приложение 1).

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	

	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	

	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Подписи: