

Администрация муниципального района «Сыктывдинский»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Зеленецкая средняя общеобразовательная школа»

«Зеленечса шõр школа»
муниципальной бюджетной велодан съомкуд учреждение

Утверждено
приказом от 18.12.2021г. № 1002

Положение

об организации питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы МБОУ «Зеленецкая СОШ»

с.Зеленец, 2021г.

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы в МБОУ «Зеленецкая СОШ (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе и воспитанников в дошкольной группе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся и воспитанников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05 2020. СП 3.1/2.4.3598-20
 - Уставом школы.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе и воспитанников дошкольной группы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Зеленецкая СОШ» являются:
 - обеспечение обучающихся и воспитанников дошкольной группы питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - обеспечение 100% обучающихся и воспитанников горячим питанием.
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся и воспитанников из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

- 3.1. Организация питания обучающихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
 - 3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
- 3.2. Для организации питания обучающихся и воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), 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 учета фактической посещаемости учащихся по классам;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
 - журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии примерного двухдневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями и воспитателями дошкольной группы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и воспитанниками, родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся и воспитанников на платной или бесплатной основе.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся и воспитанников.
- 3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся и воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.
- 3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся и воспитанников горячим питанием.
- 3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся и воспитанников питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Питание учащихся и воспитанников организуется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, пятидневной учебной недели для учащихся 1-4 классов и воспитанников дошкольной группы, шестидневной учебной недели для учащихся 5-11 классов.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут. В школе режим предоставления питания учащихся и воспитанников утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.
- 4.8. Заведующая школьной столовой:
 - ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
 - составляет меню-требования, меню и определяет стоимость питания на день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов (полдников и ужинов для учащихся, проживающих в интернате при школе и посещающих ГПД).

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации МР «Сыктывдинский».

5. Особенности организации общественного питания детей.

- 5.1. В образовательной организации исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
- 5.2. Меню воспитанников дошкольной группы и детей, проживающих в интернате при школе, должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - 5.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - 5.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
 - 5.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
 - 5.2.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей и утверждаться руководителем организации.
 - 5.2.5. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться на видном месте для родителей (законных представителей) и учащихся.
 - 5.2.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
 - 5.2.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 5.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 5.4. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- 5.5. Питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 5.6. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 5.7. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 5.8. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- 5.9. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- 5.9.1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- 5.9.2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- 5.9.3. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- 5.9.4. перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
- 5.9.5. время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
- 5.9.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
- 5.9.7. При организации питания детей в группах по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования:
- допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.
 - При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.
 - Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
 - Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.
 - При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

- Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.
- Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольной группе.

6. Контроль организации школьного питания

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования МР «Сыктывдинский».
- 6.3. Текущий контроль организации питания школьников и воспитанников в учреждении осуществляют бракеражная комиссия и общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школе.
- 6.4. Состав комиссий по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. Ответственность сторон

- 7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.
- 7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
 - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
 - за своевременную оплату питания в школе.