

ПРИНЯТО
Педагогический совет
МОАУ «СОШ №21»
Протокол № 1
от 27.08.2020 г.

СОГЛАСОВАННО
Родительский комитет
МОАУ «СОШ №21»
Протокол №1
от 27.08.2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 21»

І. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации работы по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №21». Положение способствует реализации выполнения требований к организации питания, обеспечению здорового питания школьников.

1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №21», далее «школа».

1.3. Положение принимается на неопределённый срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.4. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещения столовой школы и характеру производства, питание должно быть полноценным и соответствовать возрастным категориям обучающихся.

1.5. Организацию горячего питания обучающихся школа осуществляет совместно с Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» на основе заключённого договора на оказание услуг по организации питания обучающихся МОАУ «СОШ №21».

1.6. Горячее питание обучающихся осуществляется в обеденном зале школы. Помещение столовой размещается на 1 этаже и включают в себя 1 обеденный зал на 122 посадочных места.

ІІ. Основная цель и задачи организации горячего питания обучающихся

2.1. Цель: обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Задачи:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- использование дотационных бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

III. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся 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:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация школы 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками КШП «Подросток», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО КШП «Подросток».

3.11. На организацию питания заключается договор между ООО КШП «Подросток» и МОАУ «СОШ №21». Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

IV. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Питание обучающихся организуется за счет оплаты родителей и выделяемой дотации.
- 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 двухсменной работы и пяти-шестидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за питание обучающихся от администрации школы, медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, повара (повара-бригадира). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
- 4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

V. Контроль организацией питания обучающихся в школе

- 5.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется комиссией по организации питания.
- 5.2. Представители родительского комитета имеют право с разрешения администрации школы посещать столовую с целью ознакомления и контроля за качеством приготовляемых блюд, организацией работы столовой, порционными нормами и др.
- 5.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяют члены бракеражной комиссии. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- 5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд.
- 5.5. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется директором школы, ответственным за организацию питания. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педагогических советах или на совещаниях при директоре.
- 5.6. На ответственного за организацию питания в школе возлагается осуществление ежедневного мониторинга организации питания.
- 5.7. Организация льготного питания, подготовка необходимых документов на льготное питание и материалов для приказа директора школы по организации льготного питания, ежедневное заполнение «Экрана питания» возлагается на социального педагога школы.

VI. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества оказания услуг питания

6.1. Родители (законные представители) не менее чем за 1 день подают заявку (в свободной - устной или письменной форме, в которой указывают желаемое время и дату посещения) на посещение школьной столовой непосредственно в школу (классному руководителю, секретарю, заместителю директора, директору).

6.2. Посещение школьной столовой осуществляется во время работы школьной столовой.

Родители (законные представители) имеют право посетить помещения, где осуществляется прием пищи обучающимися при соблюдении требований санитарного законодательства в части профилактики распространения новой коронавирусной инфекции.

6.3. Родителям должна быть предоставлена возможность: оценить наличие информационного стенда с документами, вывешенного в обеденном зале (приказ, 12-ти дневное меню, меню на каждый день и т.д.), проверить соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; проверить санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды; проверить условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; проверить наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

6.4. Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях, по итогам контроля составляется акт контроля качества оказания услуг питания и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации школы и комбината питания.

7. Система просветительской работы по формированию здорового образа жизни

7.1. Организация деятельности педагогов, обучающихся, родителей (законных представителей) по формированию культуры школьного питания.

7.2. В основу этой деятельности положить реализацию программ «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания».

7.3. Обобщение и распространение положительного опыта организации рационального питания обучающихся в МОАУ «СОШ №21»