

Введено в действие приказом директора

№ _____ от «30» августа 2021 года



И.А. Ващенко

Рассмотрено на педагогическом совете

АНОО средней школы «Бизнес - гимназия»

г. Волгограда

протокол №3 от 30.08.2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее *Положение об организации питания* (далее *Положение*) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30 декабря 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Способ организации питания

2.1.1. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.1.3. В школе запрещено употребление пищи, приобретенной или приготовленной вне школьной столовой.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю — с понедельника по пятницу включительно.

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

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения прямых договоров в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3. Организация питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся обеспечивается предприятием с которым заключен договор по организации питания.

3.2. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей).

3.3. Порядок поставки продуктов определяется условиями заключенных договоров.

3.4. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с действующими нормативными региональными и муниципальными документами.

3.5. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для трех возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет, от 7-и до 10 лет и от 11 до 17 лет).

Для детей, находящихся в Учреждении в режиме полного дня организуется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

3.6. В каждом Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

3.6.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

3.6.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

3.6.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

3.6.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

3.7. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение обучающихся большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

3.8. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для трех возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет, от 7-и до 10 лет и от 11 до 17 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

3.9. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

3.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.11. Для правильной организации питания обучающихся в ОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

4. Порядок организации питания обучающихся за счет средств, взимаемых с родителей (законных представителей)

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется на основании договора, заключенного с родителями (законными представителями) обучающихся и предприятием, организующим питание обучающихся.

4.2. Прием денежных средств от родителей (законных представителей) осуществляется наличным или безналичным расчетом в кассе АНОО средней школы «Бизнес - гимназия» г. Волгограда.

4.3. Размер родительской платы за питание обучающихся в образовательном учреждении подлежит перерасчету на основании сведений, предоставляемых ответственным за организацию питания, в случае пропуска ребенком занятий.

4.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание, контроля над целевым расходованием средств по организации питания, ведется табель учета.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор Школы:

5.1.1. Организует и контролирует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом АНОО средней школы «Бизнес - гимназия» г. Волгограда и настоящим Положением.

5.1.2. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

5.2. Классные руководители и воспитатели:

5.2.1. Обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

5.2.2. Еженедельно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующую учебную неделю.

Заявка на меню учащихся (законных представителей) подается с учетом рекомендаций врачей.

5.2.3. Ежедневно дежурный воспитатель не позднее, чем в 9.15 в день питания уточняет представленную ранее заявку.

5.2.4. Ведут ежедневный учет питания обучающихся.

5.2.5. Ежемесячно подают сведения о предоставленных платных услугах по организации питания обучающихся в бухгалтерию.

5.2.6. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

5.2.7. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся:

5.3.1. Своевременно вносят плату за питание ребенка.

5.3.2. представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

5.3.3. Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в АНОО СШ «Бизнес - гимназия» г. Волгограда для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

5.3.4. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.3.5. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

5.3.6. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.4. Сопровождающие классные руководители, воспитатели:

5.4.1. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

5.4.2. Содействуют работникам столовой в организации питания.

5.4.3. Контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

6. Меры социальной поддержки

6.1. Право на получение мер социальной поддержки (по заявлению родителей) возникает:

- у детей из многодетных семей;
- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей-инвалидов (одноразовое питание- завтрак)