

Принято
Управляющим советом
ГБОУ ООШ №2
г.о. Октябрьск
протокол №4
от ____ 28.12.2021г. _____

Учено мнение совета родителей
Протокол № 5 от 28.12.2021г.

Принято на
Педагогическом совете
ГБОУ ООШ № 2 г.о.Октябрьск
протокол № 17
от __27.12.2021г. _____

Утверждено
директором ГБОУ ООШ № 2
г.о.Октябрьск

Н.Н.Михайловская
Приказ № 1521/од от 28.12.2021г.

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении основной общеобразовательной школе № 2 городского округа Октябрьск Самарской области (далее-Организация) устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Письма Министерства просвещения РФ от 26 ноября 2021 г. N АБ2133/10 "О направлении методических рекомендаций".

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4. Родительские комитеты и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание в организации организовано путем заключения договора на оказание услуг по организации горячего питания со специализированной организацией.

2.3. В организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным инвентарем);
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (график питания учащихся).

2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поварами, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку

обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

2.5. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляет специализированная организация.

2.6. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.7. Для обучающихся образовательной организации предусматривается организация одноразового и двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).

2.8. Питание обучающихся Организации осуществляется в соответствии с согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Самарской области в г. Сызрани (далее – Роспотребнадзор) 10 дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой, на основании приказа директора входят ответственный за организацию питания, медицинская сестра, представители родительской общественности (по согласованию). Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

2.11. Директор является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в образовательной организации

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы), за исключением детей с ОВЗ, обеспечиваемых бесплатным одноразовым питанием, обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет субсидии на финансовое обеспечение расходов по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных бюджетных образовательных организациях Самарской области и государственных автономных образовательных организациях Самарской области.

3.1.1. Бесплатное питание учащимся 1-4 классов, поступающим в учреждение из других образовательных организаций в течение учебного года, или после пропуска учёбы по уважительным причинам, предоставляется, начиная со дня, следующего за днем поступления в учреждение.

3.2. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее – с ОВЗ), имеют право на бесплатное двухразовое питание в виде ежедневного завтрака и обеда за счет средств регионального бюджета во время организации образовательного процесса общеобразовательного учреждения.

3.2.1. Право на получение меры социальной поддержки по обеспечению ежедневным бесплатным двухразовым питанием сохраняется за обучающимися с ОВЗ, достигшими возраста 18 лет и продолжающими обучение в ОУ, до окончания обучения.

3.2.2. Бесплатное двухразовое питание ребенку с ОВЗ в ОУ предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) обучающегося (Приложение №1) и заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК) о признании ребенка лицом с ОВЗ. Заявление на обеспечение ребенка с ОВЗ бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) предоставляется директору ОУ в течение учебного года для обучающихся в ОУ с момента возникновения права на получение ежедневного двухразового питания.

3.2.3. По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация предоставляется в следующих случаях:

- обучение обучающихся ОВЗ организовано на дому;
- в организации отсутствуют условия для организации горячего питания или его предоставление приостановлено

3.2.4. Решение о предоставлении бесплатного двухразового питания принимается в организации в течение трех дней после подачи заявления.

3.2.5. Руководитель организации вправе принять решение о прекращении обеспечения бесплатным двухразовым питанием в случае отсутствия у ребенка права на его предоставление и в случае непредставления родителями (законными представителями) ребенка необходимых документов или при наличии в указанных документах недостоверных сведений

3.3. Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей).

3.4. Размер средней стоимости бесплатного горячего питания устанавливается распоряжением министерства образования и науки Самарской области.

3.5. Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает организация, предоставляющая услуги горячего питания, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

3.6. Ежедневно на информационном стенде школьной столовой размещается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), стоимость.

3.7. Столовая Организации осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы школы.

3.8. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.

3.9. Ответственный за питание, назначенный директором учреждения, контролирует ежедневный учет питающихся на бесплатной основе у классных руководителей.

3.10. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учёту питающихся (Приложение № 2), который в конце месяца сдается в бухгалтерию. В таблице учета питания учащихся приняты следующие обозначения:

Я - ребенок питался;

НН - заявка была подана, но на следующий день ребенок отсутствовал по невыясненным обстоятельствам;

О – ребёнок отсутствовал (не питался), заявка не была подана.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.12. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в образовательном учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

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

4.1. Обязанности образовательной организации:

Образовательная организация создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;

предоставляет мебель для обеденного зала;

регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи.

4.2. Права образовательной организации:

Образовательная организация имеет право:

осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся; требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;

производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Сотрудники специализированной организации: согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;

постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;

заполняет учетную документацию пищеблока;

осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

предоставляет информацию по вопросам организации питания в пределах своей компетенции в Западное управление министерства образования и науки Самарской области;

посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением;

предоставляет необходимую отчетность;

лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;

ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.

4.5. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

организует разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании;

несет ответственность за организацию питания учащихся класса и за достоверность предоставляемых сведений в ежедневной заявке установленной формы (журнал заявок);

обеспечивает подачу заявки на питание установленной формы на следующий день накануне до 15.00 в бухгалтерию;

сопровождает учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролирует мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда;

ведет табель учета посещаемости детей (ежедневно) и ежемесячно в последний день питания обучающихся в месяце сдает в бухгалтерию.

4.6. Бухгалтерия школы несет ответственность за своевременное заключение договора на организацию питания обучающихся, за хранение следующих первичных документов, подтверждающих фактические расходы на организацию питания:

- табель учета посещаемости детей (ежемесячно);

- актов об оказании услуг (ежемесячно).

4.7. Бухгалтерия готовит пакет документов для своевременной оплаты за питание обучающихся поставщику и предоставляет его в Западное управление министерства образования и науки Самарской области.

4.8. Родители (законные представители) обучающихся:

оплачивают питание ребенка;

знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

своевременно предупреждает медицинскую сестру и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакций на продукты питания;

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

4.9. Обучающиеся образовательной организации:

получают ежедневное, полноценное, горячее питание;

соблюдают правила поведения в столовой;

соблюдают культуру питания.

5. Родительский контроль за организацией питания обучающихся

5.1. Состав комиссии родителей формируется по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах построена с соблюдением санитарных условий.

5.2. Обучение комиссий их общественным компетенциям проводится для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области, построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

5.3. Образовательная организация утверждает график работы и формы актов проверки комиссии по контролю за качеством организации питания.

5.4. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

5.5. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

5.6. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного

представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

5.7. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

5.8. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.9. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" как

"персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

5.10. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо;

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.