

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«МБОУ Ырбанская СОШ»

«ПРИНЯТО»

На педагогическом совете

Протокол № 1

« 23 » августа 2024 год

«УТВЕРЖДЕНО»

Директором МБОУ «СОШ

Ырбанская СОШ»

Приказ № 2/1 от 02.09.2024 г.

Д.А. Морозова Д.А.

« 2 » сентября 2024 год



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Ырбанская средняя общеобразовательная школа»
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основе нормативно-правовой базы по организации питания в образовательных учреждениях:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановление Правительства Республики Тыва « О внесении в государственную программу Республики Тыва на 2014-2025 годы» утвержденную постановлением Правительства Республики Тыва от 30 октября 2013 г. №632
- Постановление « Об установлении мер социальной поддержки по предоставлению бесплатного питания отдельным категориям учащихся

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся «МБОУ Ырбанской СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Настоящее Приложение определяет:

>общие принципы организации питания обучающихся в школе

>порядок организации питания в школе;

>контроль организации питания и качества приготовления пищи;

>примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение согласовывается Педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность при организации питания обучающихся в «МБОУ Ырбанская СОШ».

1.7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Основные задачи при организации питания:

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

>обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании в школе;

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

>максимальное разнообразие рациона питания;

>исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, продуктов, способных привести к ухудшению здоровья обучающихся;

>соблюдение режима питания;

>пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

>мониторинг состояния здоровья обучающихся;

>стоппроцентный охват обучающихся горячим питанием;

>формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания с учетом региональных особенностей.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности «МБОУ Ырбанская СОШ».

3.2. 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.

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

>предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

>предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

>разработан и утвержден порядок питания обучающихся.;

>подобран квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания;

>разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);

>назначены ответственные, осуществляющие контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН (составлением ежедневного меню-

- требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на

- одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и

- содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением

- журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых

продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08); копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора; 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.).

3.4. Горячее питание организуется на базе столовой школы:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам.

3.5. Горячее питание является обязательным для всех обучающихся школы.

3.6. Бесплатное питание является обязательным для всех обучающихся школы.

3.7. Школа организует питание обучающихся в соответствии с нормами обеспечения питанием, в пределах выделенных ассигнований на соответствующий финансовый год.

3.8. Средства, необходимые для организации горячего питания предусматриваются в сметах школы.

3.9. Питание организуется на основе 10-дневного меню для организации питания детей 6-18 лет.

3.10. 10-ти дневное меню составляется медработником и утверждается приказом директора школы.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

3.12. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.13. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.14. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Директор учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- ежедневно осуществляет контроль за организацией питания;
- следит за соблюдением графика отпусков питания учащимся;
- контролирует предварительные заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.

4.2. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется на сырье «МБОУ Ырбанская СОШ» на основании заключенного договора.

На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (6 - 10 и 11 - 18 лет).

Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и их стоимости вывешивается в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания учащихся утверждается директором учреждения.

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

5.1. Контроль осуществляют специалисты управления образованием, медицинская сестра, органы санитарно-эпидемиологического надзора, представители родительского комитета и комиссии, создаваемые приказом директора школы.

Внутришкольный контроль осуществляется с периодичностью, определяемой с планом-графиком контроля, не реже двух раз в год.

Объектом контроля являются:

- >обеспечение порядка при приеме пищи;
- >соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- >охрана труда и техники безопасности;
- >соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
- >выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
- >качество приготовления пищи;

>соблюдение порционного нормирования.

5.2. Директор школы:

- >несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Чукотского автономного округа, федеральными санитарными правилами и нормами;
- >назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания;
- >обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях классных родительских собраний, общешкольного родительского собрания и на совещаниях при директоре.

5.3. Медицинский работник, закрепленный за школой:

- > осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- > отслеживает соблюдение действующих санитарно - эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- > регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками кухни, учащимися, педагогами и родителями.

4.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора школы на текущий учебный год. Ежедневно проводится снятие проб готовой продукции дежурным администратором, медицинским работником.

5.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- >разрабатывает пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- >посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в школе;

>контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;

>принимает участие в контроле качества приготовления пищи, осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока, достаточное количество столовых приборов;

^ имеет право проводить рабочие совещания с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5.7.Ежемесячный контроль осуществляет Родительский контроль, который проводится группой родителей, результаты оформляются актом, который подписывают все родители, участвующие в контроле. Акт выставляется на официальный школьный сайт.

По итогам контроля составляются справка и приказ, содержание которых доводится до администрации, работников школы, персонала столовой в зависимости от целей и уровня инспектирования. По выявленным в результате проверки недостаткам проводится повторная проверка на предмет устранения замечаний.

Отзывы о работе столовой записываются в книгу отзывов и предложений, хранящуюся у заведующей столовой. Право на запись имеют участники образовательного процесса, инспектирующие лица и гости школы.

Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.