

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ключанская средняя школа»

Принято:
педагогическим советом
Протокол № 8 от 30.08.2024 г.

«Утверждаю»
Приказ № 205 от 02.09.2024 г
Директор школы:



Т.И. Видехина

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся МОУ «Ключанская СШ».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МОУ «Ключанская СШ» (далее – образовательное учреждение), определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания обучающихся образовательное учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.

2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении

2.1. Образовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2.2. Питание в образовательном учреждении организовано за счет муниципальных средств и может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

2.3. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.

2.4. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.

2.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.6. Примерное меню разрабатывается поваром школьной столовой совместно с медицинской сестрой и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.7. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 10 и 11 - 18 лет).

2.8. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.9. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах. Продолжительность перемен не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.11. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

3. Порядок установления бесплатного питания обучающимся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается всем учащимся 1-11 классов.

3.2. Бесплатное питание (обеда) для обучающихся образовательного учреждения организуется за счет муниципальных средств и овощей, выращенных на пришкольном участке.

3.3. В соответствии с распоряжением от 30 декабря 2020г. №5 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Кораблинского муниципального района Рязанской области», решением Думы муниципального образования – Кораблинский муниципальный район Рязанской области от 23 марта 2023г. № 8 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования – Кораблинский муниципальный район Рязанской области», постановления администрации муниципального образования – Кораблинский муниципальный район Рязанской области от 19 августа 2024г. № 379 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Кораблинского муниципального района Рязанской области», на основании полученных от родителей (законных представителей) заявлений, справок и заключений ПМПК, удостоверений многодетной семьи, справок установленного образца Минобороны РФ, документов, подтверждающих правовой статус заявителя (усыновителя, законного представителя), справки образовательного учреждения об освоении основной общеобразовательной программы, организуется второе бесплатное питание в размере компенсации стоимости питания обучающихся на один учебный день:

- для детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей инвалидов с ограниченными возможностями здоровья;
- для детей (пасынка, падчерицы), один из родителей (законных представителей) которых является участником СВО;
- для детей из многодетных семей, не менее трех из которых обучаются по основным общеобразовательным программам.

3.4. Приказом руководителя образовательного учреждения ответственными за организацию бесплатного питания обучающихся назначаются классные руководители и дежурные учителя, в обязанности которых входит ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.5. Образовательное учреждение обеспечивает организацию бесплатного питания обучающихся в период учебного процесса по очной форме обучения.

3.6. В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении или отказа от предлагаемых обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок реализации профилактических мер при организации питания обучающихся

4.1. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, образовательное учреждение обеспечивает:

- наличие в организации Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.2. Образовательное учреждение несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой могут входить: повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, завхоз. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом школы.