

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Воскресенская средняя школа**

Приказ

«09» ноября 2022 года

№445(о)

Об утверждении об организации питания
обучающихся Муниципального общеобразовательного
учреждения Воскресенской средней школы

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06 марта 2006 года «О противодействии терроризму» № 35-ФЗ и Уставом Школы

приказываю:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся Муниципального общеобразовательного учреждения Воскресенской средней школы.

2. Признать утратившим силу Положение об организации питания обучающихся Муниципального общеобразовательного учреждения Воскресенской средней школы, утвержденное приказом № 187(о) от 14 сентября 2020 года.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.А.Зеленов

Принято
Педагогическим Советом МОУ
Воскресенской СШ
протокол № 1 от 02 ноября 2022 года

Утверждено
приказом
МОУ Воскресенская СШ
№ 445(о) от 09 ноября 2022 года

**Положение
об организации питания обучающихся
Муниципального общеобразовательного учреждения Воскресенской средней школы
(далее – Положение)**

1. Общие вопросы

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального общеобразовательного учреждения Воскресенской средней школы (далее – Школы) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273 –ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СанПин 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 123н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Уставом Школы.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Школе, укрепления здоровья обучающихся, недопущения возникновения заболеваний, отравлений в Школе.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания.

1.4. Организация питания в Школе осуществляется как за счет бюджета, так и за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальными контрактами и (или) договорами на поставку продуктов.

1.6. Организация питания в Школе осуществляется штатными работниками Школы.

1.7. Организация питания в Школе возлагается на администрацию Школы и работников школьной столовой, в соответствии с настоящим Положением.

1.8. Для обучающихся организовано горячее питание не менее одного раза в день. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются горячим питанием не менее двух раз в день, в зависимости от длительности пребывания.

1.9. Питание организовывается как на платной, так и на бесплатной основе.

1.10. Основные условия организации горячего питания:

-наличие в Уставе Школы записи о праве на организацию горячего питания; приказ директора об организации горячего питания, издаваемый в порядке, установленном правовым актом администрации Воскресенского муниципального района;

-наличие положительного Санитарно – эпидемиологического заключения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области Территориального отдела в Семеновском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковских районах (далее - Роспотребнадзор) и государственного пожарного надзора о соответствии условий в Школе установленным санитарным нормам и правилам и правилам пожарной безопасности;

наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором, в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

1.12.Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется медицинским работником, работающим в Школе по договору с ГБУЗ НО Воскресенская ЦРБ.

1.13.Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы, родителей (законных представителей) обучающихся а также на работников Школы.

1.14.В целях осуществления контроля за деятельностью работников школьной столовой, качеством приготовления блюд, разработкой предложений по улучшению организации питания, в Школе создается комиссия по питанию, в которую входят три педагога школы, председатель родительского комитета школы. Комиссия по питанию собирается по мере необходимости.

2.Основные цели и задачи организации питания

2.1.Основной целью организации питания в Школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условия для организации питания.

2.2.Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

-социальная поддержка детей с ограниченными возможностями здоровья, получающих общее образование в Школе;

-использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3.Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1.Лица, поступающие на работу в Школу на должность, связанную с организацией питания обучающихся, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинской персонал, закрепленный за Школой, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственного контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после туалета;

- сообщать медицинскому работнику обо всех случаях заболеваний кишечным инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован справными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключены риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также птиц и животных.

3.11.В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.Условия и сроки хранения продуктов

4.1.Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующей столовой, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

4.2.Все пищевые продукты, поступающие в Школу, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3.Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты, без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4.Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5.Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.6.Школьная столовая оснащена холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и овощи.

4.7.Складские помещения(кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся

5.1.Обучающиеся Школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором Школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в Школе (Приложение 1).

5.2.Питание детей должно осуществляться в соответствии с цикличным меню, утвержденным директором Школы (Приложение 2).

5.3.Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Школы.

5.4.Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором Школы, запрещается.

5.5.При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) заведующей столовой составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения на основании приказа. Исправления меню не допускается.

5.6.Цикличное меню разрабатывается на период не менее двух недель, с учетом калорийности блюд и возраста обучающихся.

5.7.Масса порций для детей должны строго соответствовать требованиям СанПин, установленных в соответствии с возрастом обучающегося

5.8.На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню питания с указанием наименования приема пищи (завтрак, обед) наименования блюд, массы порции, калорийности порции и стоимости;
- рекомендации по организации питания.

6.Порядок организации питания в Школе

6.1. Питание в Школе осуществляется в заявительном порядке.

6.2. Для включения в список на горячее питание, родители (законные представители) обучающихся обращаются к классному руководителю.

6.3. Заведующая столовой еженедельно в среду размещает информацию о меню на следующую неделю.

6.4. Классный руководитель составляет список на горячее питания и ежедневно в пятницу до 16.00 направляет информацию о количестве питающихся на следующую неделю.

Исходя из направленной заявки в конце каждой недели подсчитывается стоимость питания каждого обучающегося.

Информацию должна содержать: класс с указанием буквы, количество питающихся в разрезе по дням и вид питания (завтрак, обед, обед и завтрак).

6.5. Заведующая столовой на основании направленных заявок осуществляет заказ продуктов, а также закладку продуктов и выдачу готовых блюд.

6.5. Для своевременной раздачи горячих блюд и напитков классный руководитель назначает дежурных учеников, которых учителя, ведущие уроки, отпускают в столовую не ранее чем за 10 минут до конца того урока, после которого, согласно графику организации питания, предусмотрена перемена для питания соответствующего класса.

6.6. По окончании урока учитель, проводивший урок, сопровождает класс в столовую и находится там до прихода классного руководителя класса.

6.7. В случае, если обучающийся заболел, либо будет отсутствовать в Школе по уважительной причине, родители (законные представители) обязаны незамедлительно сообщить об этом классному руководителю, а классный руководитель – заведующей столовой.

6.8. В случае, если родители (законные представители) не сообщили о отсутствии обучающегося в Школе, стоимость питания подлежит оплате в полном объеме.

7. Льготное питание.

7.1. На бесплатной основе двухразовым питанием обеспечиваются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья осваивающие образовательные программы в Школе по адаптированным основным общеобразовательным программам.

7.2. Обучающиеся, получающие в Школе начальное общее образование, не относящиеся к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются горячим питанием на бесплатной основе в пределах выделенных средств.

7.3. Не израсходованные средства, выделяемые из бюджета Воскресенского муниципального района на удешевление питания, направляются на компенсацию стоимости питания обучающихся Школы.

7.4. Бесплатное питание предоставляется обучающемуся, начиная со дня, следующего за днем предоставления соответствующего документа.

Для получения горячего питания на бесплатной основе родители (законные представители) предоставляют в Школу следующие документы:

- заявление на имя директора школы;

- документ, подтверждающий наличие льготы.

7.5. Бесплатное льготное питание может быть организовано для отдельных категорий граждан по решению Учредителя.

8. Платное питание.

8.1.Обучающиеся в Школе, не относящиеся к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получают горячее питание на платной основе.

8.2.Сумма родительской платы за питание устанавливается Школой самостоятельно.

8.3.Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию.

8.4.Классный руководитель еженедельно в конце недели подсчитывает стоимость питания каждого обучающегося, и доводит эту информацию до родителей (законных представителей) обучающегося.

Родители (законные представители) обучающихся своевременного, без задержек передают оплату за питание классному руководителю.

Классный руководитель вносит оплату за питание обучающихся закрепленного за ним класса в кассу Школы.

8.5.Сумма оплаты может быть уменьшена, только в случае отсутствия обучающегося в Школе по уважительной причине и своевременного доведения этой информации родителями (законными представителями) до классного руководителя и заведующей столовой.

9.Распределение обязанностей по организации питания в Школе.

9.1.Вопросы организации питания в Школе (график питания, ответственные за питание, обязанности классного руководителя, дежурство в столовой и др.) определяются приказами директора Школы.

9.2.Обязанности директора Школы:

- издание приказа о назначении ответственных за организацию питания;
- контроль за материально-технической базой, организация своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;
- контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок;
- обеспечение прохождения медицинского осмотра заведующей столовой;
- обеспечение достаточным количеством посуды, специальной санитарной одеждой, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;

-заключение договоров на поставку продукции в установленном законом порядке;

-организация ежемесячного анализа деятельности.

9.3.Обязанности классных руководителей (воспитателя группы продленного дня):

- формирует списки обучающихся на горячее питание;
- сопровождает обучающихся в столовую;
- контролирует соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся;
- собирает денежные средства от родителей за платное питание обучающихся;
- подает заявки на питание обучающихся;
- еженедельно (в пятницу текущей недели до 16.00) представляют заведующей столовой заявку по питанию на следующую неделю;
- незамедлительно информирует заведующую столовой об изменении (уменьшении или увеличении) количества питающихся в случае болезни или отсутствия в Школе по уважительным причинам;

-ведет ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;

-контролирует поведение обучающихся в столовой.

9.4.Обязанности дежурных учителей в столовой:

- обеспечение правил личной гигиены;
- соблюдение режима посещения столовой;
- соблюдение общественного порядка.

9.5.Обязанности заведующей столовой:

- учет количества питающихся горячим питанием;
- контроль за качеством продуктов питания;
- своевременное информирование директора Школы о необходимости ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;

- необходимости дезинсекционных и дератизационных обработок;
- необходимости прохождения медицинского осмотра работниками столовой;
- необходимости приобретения посуды, специальной санитарной одежды, дезинфицирующих и моющих средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования, уборочного инвентаря.

9.6.Обязанности работников школьной столовой:

- соблюдать требования СанПин;
- при работе руководствоваться настоящим Положением.

9.7.Обязанности обучающихся:

- соблюдать правила общественного порядка;

9.8.Обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

- при наличии оснований для обеспечения обучающегося питанием на бесплатной основе, своевременно предоставить подтверждающие документы;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно, не позднее чем за один день, сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, закрепленного за Школой, или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести с детьми разъяснительную работу по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 244255665850809741289056438463350536643496426821

Владелец Зеленов Андрей Алексеевич

Действителен с 11.10.2023 по 10.10.2024