

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОСТРОМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«АПРАКСИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от 31.08.2023 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Апраксинская
основная общеобразовательная
школа»
Г.Л. Толстоброва
Приказ № 61\3
от «06» сентября 2023 года

Положение
об организации горячего питания
в МКОУ «Апраксинская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 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 государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Законами Костромской области, постановлениями Администрации Костромского муниципального района

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МКОУ «Апраксинская основная общеобразовательная школа» (далее - школа) рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся школы являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал бракеража готовой пищевой продукции, ;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- гигиенический журнал
- ведомость контроля рациона питания
 - копии примерного двухнедельного меню (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей.
- ежедневные меню,
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, ярлыки.);

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учётом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками МКУ «Детское питание», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставка пищевых продуктов осуществляется на основе договора, заключенного на год.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых МКУ «Детское питание», утвержденных руководителями МКУ «Детское питание» и школы, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам, физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии,

плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, для обучающихся в первую смену – завтрак. Учет количества питающихся осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя учреждения. В случае отказа от питания необходимо письменное заявление родителей (законных представителей) написанное в произвольной форме на руководителя организации. В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1 – 4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания не осуществляется, поскольку дети не находятся в образовательной организации. Бесплатным питанием обеспечиваются дети льготных категорий на основании постановлений и распоряжений Костромского муниципального района. Документы необходимые для получения бесплатного питания, питания с учетом дотаций, предоставляются директору школы.

4.2. Финансирование питания осуществляется из средств бюджета муниципального образования и родительской платы. Родительская плата за питание производится через квитанцию Сбербанка.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной неделе.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции,

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

4.9. Ответственное лицо за питание:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования,
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- Контролирует работу бракеражной комиссии, проводит ежедневный контроль соответствия утвержденного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд
- Своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования, бухгалтерию

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, и другие параметры качества питания с использованием лабораторных исследований осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет "Централизованная бухгалтерия Костромского муниципального района".

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, бракеражная комиссия, родительская общественность.