

Комитет по делам образования г. Челябинска
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №147 г. Челябинска»
(МАОУ «СОШ №147 г. Челябинска»)

ПРИНЯТО

На педагогическом совете
МАОУ «СОШ № 147 г. Челябинска»
от «27» 08 2024 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ
«СОШ № 147 г. Челябинска»
М.В. Гураченкова
Приказ от «27» г. 08 №147 2024 г.
№ 181/4



Положение
организации питания обучающимся в Муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении «Средней общеобразовательной школы
№ 147 г. Челябинска» (МАОУ «СОШ № 147 г. Челябинска»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30 декабря 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МАОУ «СОШ №147 г. Челябинска».

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации. 1.2. Порядок устанавливает организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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 условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников 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 из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В образовательной организации должна быть следующая документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- примерное 21-дневное меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 21-дневное меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой Меню приготавливаемых блюд (Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Меню утверждается директором образовательной организации.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательной организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Директор образовательной организации является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора образовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут на завтрак в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательной организации имеют:

- обучающие начальной школы (1-4кл)
- дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а так же семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;
- дети из многодетных семей;
- дети с нарушениями здоровья;
- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся в общеобразовательных классах.

5.2. Льготное питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- документов, подтверждающих статус льготы.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

5.3. Списки обучающихся, зачисленных на льготное питание, утверждаются приказом директора.

5.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся по табелю учета питающихся детей.

5.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся,

классными руководителями ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

6. Контроль организации горячего питания в школе

6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- представляет на рассмотрение директору школы списки обучающихся, имеющих льготы на питание;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно представляют в бухгалтерию, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся (табель учёта посещаемости столовой);
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- несут ответственность за своевременность и достоверность предоставляемых отчетов;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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