

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 89
ИМЕНИ ГЕНЕРАЛ-МАЙОРА ПЕТРА ИВАНОВИЧА МЕТАЛЬНИКОВА

Принято

Педагогическим советом

Протокол № 1 от 30.08.2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №89

_____ С.Д. Овечкина

«01» сентября 2023 года

**Положение
об организации горячего питания
обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом 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 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, МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), уставом МАОУ ОШ №89.
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся
- 1.4. Горячее питание для обучающихся организуется на базе школьной столовой на каждой перемене согласно утвержденному графику.
- 1.5. Размер и периодичность родительской оплаты за питание устанавливается по решению родительского собрания и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2. Общие принципы организации питания

- 2.1. Питание в ОУ может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 2.2. Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с управлением образованием администрации муниципального образования город Краснодар, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.3. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательном учреждении возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.
- 2.4. В случае непосещения обучающимся общеобразовательного учреждения средства за питание с родителей (законных представителей) обучающихся не взимаются.
- 2.5. Образовательное учреждение отвечает за качество и безопасность питания, а также своевременную поставку продуктов для осуществления горячего питания обучающихся в школе.

3. Задачи

- 3.1. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.
- 3.2. Оказание содействия обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, обеспечение их горячим питанием.
- 3.3. Повышение качества питания обучающихся.
- 3.4. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.

- 3.5. Сбалансированность рациона по всем пищевым веществам.
- 3.6. Максимальное разнообразие рациона.
- 3.7. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.
- 3.8. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья обучающихся.
- 3.9. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).
- 3.10. Соблюдение режима питания.

4. Направления работы

- 4.1. Мониторинг состояния здоровья обучающихся.
- 4.2. Организация одноразового горячего питания для всех обучающихся 1-9 классов.
- 4.3. Стопроцентный охват обучающихся горячим питанием.
- 4.4. Учет индивидуальных особенностей детей для организации питания.
- 4.5. Постоянный санитарно-гигиенический контроль за правильным рационом питания и технологией приготовления блюд.
- 4.6. Формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания.

5. Организация питания в образовательном учреждении

- 5.1. Ответственность за организацию питания возлагается на образовательное учреждение в лице директора ОУ.
- 5.2. Директор ОУ обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся, в том числе:
 - 5.2.1. Осуществляет организацию питания школьников в столовой ОУ.
 - 5.2.2. Обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели.
 - 5.2.3. Назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль организации питания в образовательном учреждении.
 - 5.2.4. Издаёт приказ о режиме питания в образовательном учреждении в соответствии с СанПиН.
- 5.3. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН.
- 5.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного циклического меню на период 10 дней, утвержденного директором ОУ и согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 5.5. В соответствии с примерным циклическим меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения еженедельное меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами
- 5.6. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств федерального, регионального, местного бюджетов.
- 5.7. Для обучающихся МАОУ СОШ №89 предусматривается организация бесплатного одноразового горячего питания (горячего завтрака для обучающихся первой смены, горячего обеда - для второй смены) для обучающихся начальных классов.
- 5.8. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

- 5.9. Обслуживание горячего питания обучающихся, поставка продовольственных товаров для организации питания в осуществляется МАОУ СОШ №89.
- 5.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5.11. Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 5.12. Питание посторонних лиц в столовой не допускается.

6. Порядок организации питания

- 6.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 6.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы гимназии. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
- 6.3. Часы приема пищи для учащихся устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
- 6.4. За каждым классом начальной школы закрепляются определенные обеденные столы. Предварительно организуется накрытие столов для обучающихся начальных классов.
- 6.5. Классные руководители организованно сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором гимназии, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда. После окончания приема пищи учащиеся организованно покидают столовую вместе с классным руководителем.
- 6.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников на всех переменах.
- 6.7. Питьевой режим организован через пользование стационарными питьевыми фонтанчиками и раздачу кипяченой питьевой воды в столовой.
- 6.8. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.
- 6.9. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания. Обязанности образовательного учреждения

Образовательное учреждение создает условия для обеспечения горячего питания обучающихся :

- 7.1. предоставляет обеденный зал, пищеблок;
- 7.2. обеспечивает столовую всем необходимым технологическим оборудованием;
- 7.3. осуществляет технический надзор, эксплуатацию инженерных коммуникаций, обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- 7.4. осуществляет капитальный и текущий ремонт и реконструкцию помещений столовой (в пределах сметных ассигнаций, предусмотренных для этих целей);
- 7.5. предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- 7.6. регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

- 7.7. составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;
- 7.8. предоставляет электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду для приготовления пищи и соблюдения санитарных правил в соответствии с установленными нормами;
- 7.9. обеспечивает контроль за своевременной оплатой родителями питания обучающихся.

Директор МАОУ СОШ №89

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников гимназии ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета гимназии, а также педагогических советах.

8. Права образовательного учреждения

Образовательное учреждение имеет право:

- 8.1. осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания обучающихся;
- 8.2. требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил согласно СанПин.
- 8.3. производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- 8.4. требовать от родителей своевременной оплаты питания обучающихся.

9. Обязанности бракеражной комиссии:

9.1. Бракеражная комиссия обязана:

- 9.1.1. осуществлять контроль за:
 - соблюдением и выполнением установленных санитарно-гигиенических требований к функционированию пищеблока,
 - соблюдением технологии приготовления пищи на основе технологических карт;
 - качеством питания обучающихся в образовательном учреждении;
 - качеством поступающих продуктов, проводить оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
 - своевременным прохождением медосмотра работниками столовой
- 9.1.2. вести бракеражный журнал согласно установленной форме.
- 9.1.3. присутствовать в столовой при принятии пищи обучающимися,
- 9.1.4. проводить анкетирование обучающихся по вопросам качества приготовления пищи.

10. Обязанности классного руководителя

Классный руководитель обязан:

- 10.1. обеспечивать своевременную оплату горячего питания;
- 10.2. своевременно сдавать деньги на горячее питание завхозу;
- 10.3. вести ежедневный учет питания обучающихся в классе;
- 10.4. вести просветительскую работу среди обучающихся и родителей по пропаганде здорового питания, здорового образа жизни;

- 10.5. предусматривать в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающихся;
- 10.6. выносить на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающимися;
- 10.7. контролировать организацию и питание детей в столовой общеобразовательного учреждения

11. Права и обязанности родителей

Родители имеют право:

- 11.1. обращаться к директору образовательного учреждения по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
- 11.2. вносить предложения на рассмотрение органов управления образовательного учреждения по совершенствованию организации горячего питания.
- 11.3. принимать участие в работе бракеражной комиссии.
- 11.4. запрашивать информацию у органов управления образовательного учреждения по интересующим родителей вопросам.
- 11.5. знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- 11.6. принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся;

Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- 11.7. своевременно вносить плату за питание ребенка;
- 11.8. своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении;
- 11.9. своевременно предупреждать классного руководителя, воспитателя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- 11.10. вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Права и обязанности обучающихся

Обучающиеся обязаны:

- 12.1. выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием;
- 12.2. выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.
- 12.3. соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

Обучающиеся имеют право:

- 12.4. получать горячее питание согласно меню;
- 12.5. высказывать в тактичной форме пожелания по улучшению качества.

13. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- формирует списки обучающихся для предоставления горячего питания;
- предоставляет указанные списки в бухгалтерию образовательного учреждения для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- ведет ежедневный учет количества фактически полученных обучающимися обедов;

- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в общеобразовательном учреждении и ведет соответствующую ведомость (табель учета);
 - координирует работу в общеобразовательном учреждении по формированию культуры питания;
 - осуществляет мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
 - контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей, воспитателей в обеденном зале при приеме пищи обучающихся их класса, группы.
- 13.1. Ответственный за организацию горячего питания в общеобразовательном учреждении назначается приказом директора.
- 13.2. Ответственный за организацию горячего питания осуществляет контроль:
- за своевременной оплатой родителями питания обучающихся;
 - за ведением соответствующей отчетной ведомости;
 - за приобретение качественной продукции;

14. Организация информационно-просветительской работы

- 14.1. Общеобразовательное учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.
- 14.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- 14.3. Общеобразовательное учреждение организует систематическую работу с родителями (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

15. Контроль за организацией питания

- 15.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МАОУ СОШ №89.
- 15.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.
- 15.3. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора общеобразовательного учреждения комиссией, в состав которой входят: заместитель директора, дежурный учитель, фельдшер. Комиссия:
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- 15.4. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.