

.Рассмотрено и принято на заседании Совета школы
№ 1 от 01.09.2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 22»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (Далее — Положение) разработано в соответствии с:

- Конвенцией ООН о правах ребенка;
- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»; - постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», редакция от 25.03.2019 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.2.282110);
- методическими рекомендациями Государственного санитарноэпидемиологического

нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

-методическими рекомендациями Государственного санитарноэпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;

- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка» (с изменениями и дополнениями);

-Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);

- Законом Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;

- распоряжением правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»;

- Уставом муниципального общеобразовательного учреждения « Средняя школа № 22» (далее — МОУ СШ № 22).

1.2. Настоящее Положение определяет условия организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1.3. Положения разработано с учетом особой значимости организации питания обучающихся как одного из основных элементов сохранения здоровья, в целях социальной поддержки обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, а также обучающихся из семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

1.4. Основными задачами организации питания детей являются:

- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;

-гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- укрепление здоровья обучающихся;

-развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

1.5. В МОУ СШ № 22 организуется работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике элементарно зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2. Организация питания обучающихся в школе.

2.1. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.2.2821-10.

2.2. МОУ СШ № 22:

- принимает необходимые меры для организации горячего питания (завтрак и обед) для всех обучающихся;

2.3. Питание обучающихся организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.4. Питание обучающихся в МОУ СШ № 22 осуществляется в течение 6 учебных дней в неделю при 6—дневной учебной неделе. Для обучающихся организовано горячее питание (завтрак и обед) - На базе пищеблока.

2.5. Обучающиеся 1-4 классов и 5-9 классов из многодетный семей получают питание на бесплатной основе в соответствии с нормативными документами муниципального образования город Тула и области.

2.6. Обучающиеся могут получать горячее питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей).

2.7. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (договоров), составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.) утверждается приказом директора МОУ СШ № 22.

2.8. Питание обучающихся МОУ СШ № 22 осуществляется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10—12 дней) по рекомендуемой форме составления примерного меню, а также меню-раскладками, содержащими количественные данные о рецептуре блюд.

2.9.1. Примерное меню согласовывается Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области (далее — орган Роспотребнадзора) и утверждается директором МОУ СШ № 22.

2.9.2. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 лет и 12-18 лет).

2.9.3. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в МОУ СШ № 22, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

2.9.4. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (приложение 4 к СанПиН 2.4.5.2409—08). Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника или иным ответственным лицом. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, настилки и других форм не допускается. О проводимых мероприятиях по профилактике витаминной микроэлементной недостаточности администрация МОУ СШ № 22 информирует родителей (законных представителей) обучающихся.

2.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.11. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню, 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 (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409—08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором МОУ СШ № 22 меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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

2.14. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, организуют в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

2.15. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

2.18. Условия определения категорий обучающихся для получения питания:

2.18.1. Бесплатное питание обучающимся в МОУ СШ № 22 предоставляется по приказу директора на основании пакета документов, который предоставляется родителями (законными представителями).

2.18.2. Для предоставления горячего питания (завтрак) обучающимся подается заявление родителей (законных представителей) с просьбой о предоставлении питания либо заявление об отказе от него (в случаях, если обучающийся имеет какие-либо медицинские противопоказания).

2.18.3. Для предоставления горячего питания обучающимся из семей, отнесенных к категории малообеспеченных (к категории малообеспеченных относятся семьи, в которых среднемесячный доход на одного члена семьи не превышает прожиточного минимума, установленного на территории Тульской области), родители (законные представители) представляют в МОУ СШ № 22 документы:

- заявление родителей (законных представителей)
- справку с места жительства о составе семьи, подтверждающую совместное проживание обучающихся с родителями (законными представителями);
- справки о доходах родителей (законных представителей) и других совместно проживающих членов семьи за 3 последних календарных месяца, предшествующих месяцу подачи заявления.

2.18.4. Горячее питание (обед) детям—инвалидам, обучающимся не посещающим МОУ СШ № 22, предоставляется на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- справки из медицинского учреждения, подтверждающей инвалидность.

2.18.5. Дети-инвалиды, обучающиеся на дому, получают замену горячего питания сухими пайками на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- справки из медицинского учреждения, подтверждающей инвалидность; -справки из медицинского учреждения с рекомендацией обучения на дому.

2.18.6. Предоставление горячего питания обучающимся из многодетных семей производится на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- копии документа, подтверждающего, что семья является многодетной (удостоверение многодетной семьи Тульской области).

2.18.7. Все перечисленные документы представляются 2 раза в год (на 1 сентября и 1 января) и хранятся в МОУ СШ № 22.

2.19. Родители (законные представители) обучающихся, не относящихся к категориям указанным в пунктах 2.18.2. — 2.18.7., оплачивают стоимость питания полностью.

3. Контроль организации питания

3.1. При осуществлении контроля администрация МОУ СШ № 22 руководствуется нормативными правовыми актами федерального, регионального и муниципального уровней.

3.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов;
- в соответствии с перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке);
- в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

3.3. Директор МОУ СШ № 22 или назначенное его приказом должностное лицо:

3.3.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания обучающихся;

3.3.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;

3.3.3. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания;

3.3.4. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;

3.3.5. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.3.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

3.3.7. Обеспечивает систематический контроль:

- состояния и организации питания в МОУ СШ № 22,
- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню,
- разнообразия ассортимента меню,
- работы ответственных за организацию питания обучающихся,
- выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц;
- ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

3.4. Ответственный за организацию питания в МОУ СШ № 22 осуществляет контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;
- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание в соответствии с пунктами 2.18.2. — 2.18.7. настоящего Положения;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.5. Медицинский работник (или иное определенное лицо):

- следит за организацией питания в школе;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а

также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409—08 или Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13);

- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);

- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.304913);

- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

3.6. Работник пищеблока (повар) осуществляет контроль соблюдения технологического процесса путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

3.7. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» В соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 1 приложения № 8 К СанПиН 2.4.1.3049-13). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. Состав комиссии по контролю за качеством питания утверждается приказом директора МОУ СШ № 22. Комиссия формируется в составе не менее трех человек.

3.9. Обязанности комиссии по контролю за качеством питания при организации контроля:

3.9.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения;

3.9.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья;

3.9.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.9.4. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

3.9.5. Периодически присутствует при закладке в котел основных продуктов;

3.9.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

3.9.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи: определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки;

3.9.8. Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по классам;

3.9.9. Контролирует отбор и хранение суточной пробы;

3.9.10. Контролирует осуществление С-витаминизации 3 блюда;

3.9.11. Проверяет соответствие ежедневного меню примерному меню по суммарному объему блюд и пищевой ценности рациона по каждому приему пищи.

4. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

4.1. Директор МОУ СШ № 22:

4.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;

4.1.2. Создает условия для организации питания обучающихся в том числе:

- предусматривает складские помещения для хранения продуктов, производственные помещения для приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, стеллажами, инвентарем, весоизмерительными приборами;
- заключает договора на поставку продуктов и контролирует исполнение условий поставки;
- заключает договора на ремонт технологического и холодильного оборудования, госповерку весоизмерительной техники;
- обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели;
- создает условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- обеспечивает проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- утверждает график работы столовой;

4.1.3. Издаёт приказ о режиме питания в МОУ СШ № 22;

4.1.4. Утверждает списочный состав обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания;

4.1.5. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, группах, общешкольного родительского собрания, а также органов самоуправления;

4.1.6. Обеспечивает ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409—08, СанПиН 2.4.1.3049—13);

4.1.7. Предоставляет (ежемесячно до 25 числа отчетного месяца и до 05 числа следующего за отчетным месяцем) информацию об организации питания обучающихся;

4.1.8. Организует проведение мониторинга организации школьного питания в соответствии с запросами;

4.2. Ответственные за организацию питания обучающихся:

4.2.1. Координируют и контролируют деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в МОУ СШ № 22;

4.2.2. Формируют сводный список обучающихся для предоставления питания;

4.2.3. Предоставляют списки обучающихся для расчёта средств на питание обучающихся в централизованную бухгалтерию;

4.2.4. Обеспечивают учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;

4.2.5. Формируют список и ведут учет детей льготных категорий, нуждающихся в обеспечении питанием;

4.2.6. Готовят ежемесячно до 05 числа следующего за отчетным месяцем информацию об организации питания обучающихся;

4.2.7. Осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания, организации питания в соответствии с запросами;

4.2.8. Вносят предложения по улучшению организации питания.