


ПРИНЯТО

на Управляющем совете МКОУ
«Ленинская СОШ № 1»

Председатель Управляющего
совета

 А.П. Абдулин
протокол от 09.02.2023 года № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Ленинская СОШ
№ 1»

 М.М. Костина
приказ от 09.02.2023 года № 52



Порядок организации питания обучающихся МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок организации питания обучающихся в МКОУ «Ленинская СОШ № 1» разработан в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года N 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), постановлением администрации Ленинского муниципального района Волгоградской области № 278 от 23.03.2009 «Об организации питания обучающихся (1 – 11 классы) в общеобразовательных организациях Ленинского муниципального района Волгоградской области» с изменениями от 17 ноября 2022 года и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящий Порядок определяет общие принципы организации питания обучающихся.

Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, принимается Управляющим советом, согласовывается с ООО «Венера» и утверждается директором МКОУ «Ленинская СОШ № 1».

2. Общие принципы организации питания

2.1. В МКОУ «Ленинская СОШ № 1» в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.35-90-20 и СанПиН 2.4.3648-20 созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- 1) предусмотрены производственные помещения для приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным), инвентарем;
- 2) предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

3) ведется необходимая документация:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья;
- примерное двухнедельного меню;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые 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;

4) разработан и утвержден режим работы столовой, график питания учащихся.

2.2. Администрация МКОУ «Ленинская СОШ № 1» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Для обучающихся МКОУ «Ленинская СОШ № 1» в 1-11 классах предусматривается организация двухразового питания (завтрак и обед), работа буфета.

Работа буфета организована в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания на основании требований СанПиН 2.3/2.4.35-90-20 и СанПиН 2.4.3648-20

2.4. Питание в учреждении организуется на основе примерного двухнедельного меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд питания обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.35-90-20 и СанПиН 2.4.3648-20.

2.5. Поставка продуктов питания, работа буфета и обеспечение обучающихся горячим питанием в МКОУ «Ленинская СОШ № 1» осуществляется ООО «Венера» в соответствии с 44-ФЗ от 05.04.2018 года, который является Арендатором помещения столовой МКОУ «Ленинская СОШ № 1».

2.6. Организацию питания в учреждении осуществляют классные руководители.

2.7. Ответственность за организацию питания обучающихся в учреждении несет директор.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Предоставление горячих завтраков осуществляется в помещениях, расположенных в зданиях МКОУ «Ленинская СОШ № 1» согласно договору на аренду помещений с оборудованием, находящихся в муниципальной собственности.

3.1.1. Классные руководители обучающихся ежедневно до 8.30 часов утра предоставляют заявку на питание горячими завтраками заведующей столовой.

3.1.2. Режим питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора на учебный год и может быть изменен распоряжением директора в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

3.1.3. Контроль приема пищи в столовой осуществляют классные руководители: соблюдение личной гигиены перед едой (мытьё рук), вход в столовую и посадка, общественный порядок во время приема пищи. Сопровождающие классные руководители заводят обучающихся в столовую и находятся с классом до окончания приёма пищи, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с ответственным лицом за организацию питания.

3.1.4. Организация обслуживания обучающихся горячими завтраками осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.2.1. Для своевременной и качественной организации предоставления горячих обедов классные руководители обязаны подать заявку по количеству обучающихся, согласно заявлению родителя (законного представителя), заведующей столовой до 08.30 ежедневно.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. В рамках организации питания обучающихся МКОУ «Ленинская СОШ № 1» обязано:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил, в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;
- осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим оборудованием, мебелью, посудой;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за организацией качественного и здорового питания в учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- своевременно и в полном объеме информировать обучающихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания обучающимся;
- обеспечивать рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педагогических советах, Управляющих советах, родительских собраниях в классах, общешкольных родительских собраниях.

4.2. Классные руководители:

- ежедневно представляют заявку на количество обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- 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 учащихся.

4.3. Комиссия по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся, назначенная приказом директора школы:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой (по согласованию) осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным положением и нормами законодательства.

4.4. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует журнал для предоставления горячего питания обучающимся;
- предоставляет указанный журнал заведующему столовой (буфетчик) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- размещает ежедневное меню на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- вывешивает ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей/детей месте – на информационном стенде в буфете;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- производит контрольные завесы продукции в соответствии с нормами;
- контролирует посещаемость обучающимися столовой в соответствии с усыновленным графиком питания;
- ведет соответствующую документацию;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.5. ООО «Венера»:

- руководствуется в своей деятельности по оказанию услуг питания заключенными

контрактами, нормативными и техническими документами, требованиями СанПиН 2.3/2.4.35-90-20 и СанПиН 2.4.3648-20;

- в течение учебного года предоставляет обучающимся возможность получать горячее питание ;
- организует дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания на основании требований СанПиН 2.3/2.4.35-90-20 и СанПиН 2.4.3648-20;

- осуществляет питание обучающихся в соответствии с примерными меню;
- гарантирует качество и безопасность продуктов питания, подтвержденные соответствующими документами;

- принимает меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи;

- обеспечивают надлежащее содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил, и требований пожарной инспекции, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.6. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно предоставлять образовательному учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия обучающегося;

- своевременно сообщать классному руководителю обучающегося о болезни или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;

- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.7. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родительские комитеты;

- знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой-буфете учреждения.

4.8. Обучающийся обязан выполнять правила поведения в школьной столовой;

4.9. Обучающийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, либо через родителей (законных представителей);

- знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой-буфете учреждения.

5. Контроль организации питания

5.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет лицом, ответственным за ведение бракеражного журнала. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой продукции).

5.2. Администрация школы осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют медицинский работник, уполномоченные члены административного совета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6. Заключительные положения

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

6.2. Данный порядок принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Порядку принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Порядка.

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