


Согласовано
Профсоюзный комитет
МОУ «СОШ п. имени К. Маркса»
Председатель профкома
 Д. Х. Какорина
Протокол от 11.01.2021 № 1

Утверждаю
Директор
МОУ «СОШ п. имени К. Маркса»
Е. С. Дамзен
Приказ № 111 от 11.01.2021



Согласовано
Совет родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
МОУ «СОШ п. имени К. Маркса»
Протокол от 11.01.2021 № 1

**Положение
об организации питания обучающихся
МОУ «СОШ п. имени К. Маркса»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

I Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе ФЗ «Об образовании» №273-ФЗ от 29.12.2012 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Устава МОУ «СОШ п. имени К. Маркса», Приказа по МОУ «СОШ п. имени К. Маркса» «Об организации питания» на текущий учебный год.

Организация питания обучающихся возлагается на МОУ «СОШ п. имени К. Маркса». Учреждение предоставляет помещение с соответствующими условиями для организации питания.

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

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся образовательного учреждения;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на дотационной основе.

II. Общие принципы организации питания в школе

2.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиНа должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным);

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация школы 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. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом муниципальной конкурсной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Энгельсского муниципального района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и

нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

III. Порядок организации питания в школе

3.1. Питание в школе организуется на основе перспективного 10-дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

3.2. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак или обед), двухразового горячего питания (завтрак, обед). Горячее питание состоит из:

- завтрака (горячее второе блюдо, горячий напиток);
- обеда (салат, первое и второе горячее блюдо, горячий напиток или сок).

3.3. Режим питания обучающихся МОУ «СОШ п. имени К. Маркса» устанавливается и утверждается приказом директора в начале каждого учебного года.

3.4. Предусмотрена организация работы буфета в школе, который компенсирует одноразовое питание.

IV. Порядок организации питания, предоставляемого на дотационной основе

4.1. Компенсация расходов на питание школьников осуществляется на основании Решения пятьдесят второго заседания второго созыва Энгельсского муниципального Собрания депутатов «О предоставлении компенсационных выплат на питание обучающимся социально незащищенных семей в муниципальных образовательных учреждениях».

4.2. Категории обучающихся, имеющие право на первоочередное дотационное питание (дети из малообеспеченных семей, имеющих среднедушевой доход намного ниже установленного Правительством Саратовской области прожиточного минимума социально-демографических групп, к которым относятся члены семьи):

- дети из многодетных семей (имеющих 3-х и более детей до 18 лет);
- дети из малоимущих семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды;
- дети с ОВЗ;
- дети из семей, находящихся в социально опасном положении.

4.3. Для подтверждения степени материальной обеспеченности семьи необходимо наличие следующих документов:

- справка из органов соцобеспечения о подтверждении статуса семьи;
- копия документа, подтверждающего статус семьи.

4.4. Дотация на питание обучающихся МОУ «СОШ п. имени К. Маркса» составляет 10 рублей в день.

V.Разграничение компетенции комитета по образованию АЭМР и администрации школы

5.1. Комитет по образованию АЭМР обеспечивает финансирование расходов на компенсацию на удешевление питания обучающихся не реже 1 раза в месяц в пределах средств, предусмотренных в муниципальном бюджете на текущий год.

5.2. Директор школы может принимать решение о направлении денежных средств, заложенных на компенсационные выплаты по питанию, для их частичного использования на питание детей из малообеспеченных семей.

5.3. Ответственность за организацию питания и рациональное использование денежных средств несет директор МОУ «СОШ п. имени К. Маркса».

5.4. Контроль питания обучающихся МОУ «СОШ п. имени К. Маркса», целевого использования компенсационных средств, а также денежных средств родителей осуществляет комитет по образованию.

5.5. Выборочный контроль рационального питания обучающихся и санитарно-технического состояния школьной столовой может осуществлять Роспотребнадзор, Комитет по защите прав потребителей в форме участия соответствующих специалистов в составе контролирующей группы под руководством специалиста комитета по образованию АЭМР.

VI. Организация питания обучающихся в школе

6.1. Питание обучающихся МОУ «СОШ п. имени К. Маркса» осуществляется в соответствии с заявлениями родителей, на основании приказа директора школы.

6.2. Директор МОУ «СОШ п. имени К. Маркса» отвечает за организацию своевременного поступления родительских средств питающей организации.

6.3. На питающую организацию возлагается в соответствии с договором ответственность за своевременность и качество питания, предоставление соответствующей отчетной документации в комитет по образованию АЭМР.

6.4. Администрация учреждения, при желании использовать альтернативные формы организации питания школьников, предоставляется право заключать договоры на организацию питания обучающихся с другими организациями общественного питания, определенными в результате конкурсного отбора, по согласованию с комитетом по образованию и молодежной политике.

6.5. Организация дотационного (льготного) питания, в соответствии с разделом 4 настоящего Положения, осуществляется на основании приказа директора школы, утверждающего списки обучающихся на питание.

6.6. Отпуск завтраков и обедов организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы и согласованным с Роспотребнадзором и питающей организацией.

6.7. Проверка пищи на качество, до приема ее детьми, ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы.

6.8. За обеспечение охвата горячим питанием обучающихся по классам отвечают классные руководители.

6.9. Охват горячим питанием должен осуществляться на уровне 80-90% от общего количества обучающихся.

6.10. Ответственность за организацию питания обучающихся несёт ответственный за организацию питания школьников на основе его функциональных обязанностей.

6.11. Совет родителей осуществляет контроль создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся.

VII. Ведение необходимой документации

7.1. Приказы по школе:

- об организации питания;
- о создании бракеражной комиссии;
- об утверждении списков обучающихся, получающих дотационное питание;
- об утверждении графика питания обучающихся ;
- об утверждении положения о питании в школе;
- о назначении ответственного лица за питание школьников.

7.2. Документы:

- документы, подтверждающие необходимость льготного питания;
- график питания обучающихся;
- график дежурства учителей;
- перспективное 10дневное меню (согласованное с Роспотребнадзором);
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- меню - раскладка;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- журнал бракеража готовых блюд;
- журнал «Здоровья» (осмотра на наличие гнойничковых заболеваний работников пищеблока);
- инструкции по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учёта случаев поставки недоброкачественной продукции.