

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа»с.Летка

Принято на педагогическом
Совете 17.05.2021г.
протокол № 5

Утверждено приказом
от 25.05.2021г. №143
по MAOY «COШ»с.Летка

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания учащихся в MAOY «COШ»с.Летка

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение об организации питания учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа»с.Летка. (далее – Положение), разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 ст. 37, Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 01.03.2020г. № - 47 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Устава MAOY «COШ»с.Летка.

2. 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.

3. Настоящее положение принято на педагогическом совете с учетом мотивированного мнения Совета учащихся и совета родителей(законных представителей) несовершеннолетних учащихся.

II. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

2. Администрация школы проводит организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями с целью организации питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3. 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) учащихся.

4. Для учащихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак) и двухразовое (обед и полдник) для учащихся начальной школы.

5. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год – заведующий столовой

9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

2. Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы, расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания учащихся по 20 минут. На первой большой перемене питаются учащиеся 1-4 классов – полный обед, 5-е классы-завтрак; на второй большой перемене учащиеся 6-11 классов-завтрак.

Второй раз горячее питание (полдник) предоставляется учащимся 1-4 классов в продленке, или после уроков и перед занятиями в кружках (для детей из семей, имеющих статус малоимущих).

3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство администрации и учащихся в помещении столовой. Дежурный администратор и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4. Меню ежедневно утверждается директором школы.

Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет предприятие, имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания.

5. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

6. Кухонный работник обеспечивает чистоту столовой посуды, организует уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

7. Уборщик служебных помещений, закрепленный за столовой в течение дня следит за чистотой в помещениях столовой.

IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ПЛАТНОЙ И БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ.

1. Питание на платной основе предоставляется всем учащимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

Размер родительского взноса согласуется с Советом родителей школы, утверждается приказом директора школы. Классные руководители сдают родительские взносы в бухгалтерию школы на неделю.

2. На бесплатной основе питание в школе предоставляется на основе постановлений Правительства Республики Коми и внесенных изменений в некоторые законодательные акты Республики Коми, приказов Управления образования администрации муниципального района «Прилузский», а также в соответствии с законом Республики Коми №143-РЗ «О предоставлении питания учащимся в государственных образовательных учреждениях, государственных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования, находящихся в ведении Республики Коми, а так же муниципальных общеобразовательных учреждений из семей, в установленном порядке признанных малоимущими».

3. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на бесплатной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства.

4. Бесплатное питание предоставляется учащимся в дни посещения образовательного учреждения.

5. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля за целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости заведующей столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию школы, а также табеля учета посещаемости и предоставления горячего питания учащимся заполняются классными руководителями и сдаются секретарю учебной части.

6. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденным спискам.

7. Организация питания учащихся на бесплатной основе в классе осуществляется организатором горячего питания, т.е. классным руководителем.

8. Организатор горячего питания:

- лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в школе.

9. Директор школы несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.

V. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

1. Администрация школы осуществляет контроль за организацией питания учащихся в школе.

2. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: представитель администрации, медицинский работник, заведующий столовой. Общественный контроль за организацией за организацией качества питания осуществляет администрация школы совместно с представителем органа общественного самоуправления - Советом родителей (по согласованию)

3. Бракеражная комиссия:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2).

Приложение 1
к [МР 2.4.0180-20](#)

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	