

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 (центр образования) г. Суворова
имени Героя Советского Союза Е.П.Тарасова»
(МБОУ «СОШ № 5 ЦО г. Суворова им. Е.П.Тарасова»)

ПРИНЯТО
на Совете Учреждения
Протокол № 3
от 29.12.2020 года
Принято
Конференцией участников
образовательного процесса
Протокол № 1 от 07.04.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «СОШ № 5 ЦО г. Суворова
им. Е.П.Тарасова»
Приказ № 360 от 29.12.2020 года

Е.В. Медведева

**Положение
об организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ № 5 ЦО г. Суворова им. Е.П.Тарасова»
(новая редакция)**

Настоящее Положение разработано в соответствии со ст.37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Тульской области «Об образовании» № 1989-ЗТО от 30.09.2013 года, Законом № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка» от 24.09.2009 года. Письмо Минэкономразвития России от 19.09.2016 № Д28и-2577 "О закупке услуг общественного питания и (или) поставки продуктов для образовательных, медицинских организаций, организаций социального обслуживания, отдыха детей и их оздоровления", Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, Методических рекомендаций «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20, постановления администрации МО Суворовский район от 29.12.2020 г. № 1103, санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и др. нормативных документов.

1. Общие положения

1.1 Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 (центр образования) г. Суворова имени Героя Советского Союза Е.П.Тарасова» и устанавливает порядок питания учащихся и сотрудников в учреждении.

1.2 Основными задачами организации питания детей и сотрудников в образовательном учреждении являются:

- организация здорового питания обучающихся;
- максимальный охват горячим питанием обучающихся;
- создание условий для его социальной и экономической эффективности;
- обеспечение обучающихся рациональным, сбалансированным и максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- оптимальный режим питания,
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- создание условий для полноценного труда сотрудников учреждения;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее положение принимается Конференцией участников образовательного процесса и утверждается директором учреждения.

1.4. Настоящее Положение является нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Советом Учреждения и утверждается директором учреждения.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

2.2. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.3. Обучающиеся общеобразовательной организации обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи - не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.4. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.). Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню учреждение руководствуется следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам. Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с руководителем общеобразовательного учреждения.

2.5. Питание осуществляется на базе столовой Центра образования.

2.6. Администрация учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.7. Администрация учреждения 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.

2.8. Для обучающихся предусматривается организация трехразового горячего питания: завтрак, обед, полдник, для обучающихся дошкольных групп – четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

2.9. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм в соответствии с положениями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой учреждения, 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, качеством поступившего сырья и готовой продукции, реализуемой в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Организацию питания и контроль организации питания осуществляет ответственный за организацию питания и бракеражная комиссия, созданная в учреждении, деятельность которой регламентирует Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 5 ЦО г. Суворова им. Е.П.Тарасова».

2.12. Ответственность за организацию питания в учреждении несет директор.

3. Порядок организации питания в ОУ

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором учреждения.

3.2. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором учреждения. Учреждение организует на базе столовой питание воспитанников лагерей с дневным пребыванием, лагеря труда и отдыха, организованным на базе учреждения в каникулярное время.

3.3. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

4. Право на питание

4.1. Каждый учащийся 1-11 классов имеет право на ежедневное получение питания (завтраки) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения.

4.2. Бесплатное питание организовано для обучающихся 1-5 классов, 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях; обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях; детям-инвалидам 6-11 классов, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях, за исключением обучающихся 6-9

классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, в день на одного обучающегося на сумму, определенную федеральным, региональным и муниципальным законодательством.

4.3. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Тульской области и бюджета МО Суворовский район.

Обучающиеся 5-х классов, а также обучающиеся 6-9 классов, являющиеся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований бюджета Тульской области.

Обучающиеся с ОВЗ, дети-инвалиды обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований бюджета МО Суворовский район.

4.4. Обучающимся из малоимущих семей, посещающим группы продленного дня, предоставляется частичная компенсация питания из средств муниципального бюджета.

4.5. Учащиеся 6-11 классов, за исключением обучающихся, указанных в п.4.3. данного Положения, имеют право получать питание за счет средств родителей (завтрак, обед и полдник). Стоимость завтраков, обеда, полдника определяется родителями и принимается на Совете Учреждения при согласовании с Родительским комитетом Учреждения.

4.6. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, получают обед и полдник за счет родительских средств. Стоимость обеда определяется родителями и принимается на Совете Учреждения при согласовании с Родительским комитетом Учреждения.

4.7. Взамен питания обучающиеся, указанные в п. 4.2. настоящего Положения, в случае нахождения на домашнем или дистанционном обучении, получают компенсацию согласно количеству дней домашнего или дистанционного обучения и цены завтрака.

4.7.1. Расчет размера денежной компенсации осуществляется путем умножения размера средств, выделяемых на питание одного обучающегося в один учебный день, на количество учебных дней, в течение которых обучающийся не посещал образовательную организацию.

Количество учебных дней для расчета размера денежной компенсации определяется в соответствии с учебным планом и расписанием занятий класса (группы), в списочном составе которого числится обучающийся.

4.7.2. Денежную компенсацию перечислять на лицевой счет, открытый в установленном порядке в кредитной организации на имя заявителя - одного из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося.

4.7.3. Выплату денежной компенсации осуществлять на основании следующих документов: заявление одного из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося; - копия документа, подтверждающего право представлять интересы несовершеннолетнего ребенка;

- копия паспорта;

- согласие на обработку персональных данных;

- копия:

- удостоверения многодетной семьи (включая вкладыш, содержащий перечень членов многодетной семьи), выданного в установленном порядке государственными учреждениями социальной защиты населения;
- копия справки об установлении инвалидности, выданная федеральным учреждением медико-социальной экспертизы;

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «ребенок с ОВЗ».

Рассмотрение документов на выплату денежной компенсации осуществлять в течение 10 рабочих дней со дня их приема.

4.6.4. Денежную компенсацию выплачивать ежемесячно на основании представленных заявителем документов. Выплаты производятся после 20 числа каждого месяца.

4.8. Каждый сотрудник учреждения имеет право получать горячее питание за свой счет.

4.9. Обеспечение бесплатными завтраками и обедами производится на основании Приказа директора образовательного учреждения в пределах бюджетных ассигнований, выделенных учреждению на бесплатное питание.

4.10. Директор учреждения издает приказ об организации питания, в том числе и за счет средств родителей (законных представителей) в учреждении до 5 сентября.

5. Условия и порядок организации питания в учреждении

5.1. В учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приготовления и хранения пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- помещения для хранения продуктов,
- помещение для приема пищи, оснащенное соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска завтраков и обедов, порядок оформления заявок (составление списков детей, в т.ч. имеющих право на питание за счет бюджетных средств).

5.2. Ответственность за организацию питания классного коллектива в учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное и платное питание, согласно списку и журналу посещаемости.

5.3. Администрация общеобразовательного учреждения организует в обеденном зале дежурство учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5.4. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов проводит ежедневно бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя общеобразовательного учреждения. Состав комиссии утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения на текущий учебный год. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал, ответственность за ведение которого возлагается на заведующего производством.

5.5. В целях контроля качества питания в общеобразовательном учреждении, осуществления родительского контроля организации и качества питания в учреждении создан Совет по питанию в составе родителей (законных представителей), педагогов. Деятельность Совета по питанию регламентирует Положение о Совете по питанию в МБОУ «СОШ № 5 ЦО г. Суворова им. Е.П.Тарасова», порядок осуществления

родительского контроля – Положение о родительском контроле организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 5 ЦО г. Суворова им. Е.П.Тарасова».

6. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

6.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

6.2. Общеобразовательная организация обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (при наличии финансирования).

6.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

6.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

6.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, в «уголке здоровья» и т.п.

6.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

6.7. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

6.8. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 гр, мандарин - 60-70 гр и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

6.9. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования

7. Организация мониторинга горячего питания

7.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

7.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи; - информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено
печатью

А. Селин (листов)

Директор МБОУ СОШ №5 ЦОК Суворова
им. Е.П. Тарасова
Е. В. Медведева

