

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания МАОУ СОШ № 3

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 3 разработано в соответствии:

- со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденным постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 3, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся, регулирует отношения между администрацией МАОУ СОШ №3 и родителями (законными представителями).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы и определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания на льготной основе;
- регулирует отношения между администрацией МАОУ СОШ № 3 и родителями (законными представителями).

2. Способ организации питания

2.1. Школа организует питание на основании договора № 09/2021 с ООО «Со-

колов» в соответствии с циклическим меню, согласованным в Управлении федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Калининградской области. Услуга по организации питания обучающихся включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление готовых блюд (приготовление завтраков, обедов, свободный выбор блюд в том числе буфетной продукции).

2.2. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен учитывать ограничения приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (перечень запрещенной продукции). Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не опускается.

2.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.4. Организацию питания в МАОУ СОШ № 3 осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

2.5. Ответственность за организацию питания в МАОУ СОШ № 3 несет директор школы.

2.6. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.Режим питания

3.1. Горячее питание обучающихся предоставляется в учебные дни и часы работы МАОУ СОШ № 3 пять дней в неделю – с понедельника по пятницу. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утвержденный приказом директора школы.

3.3. Режим работы столовой МАОУ СОШ № 3 устанавливается администрацией школы по согласованию с организацией общественного питания, соответствует Уставу МАОУ СОШ № 3 и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

3.4. Питание обучающихся устанавливается в соответствии с режимом работы столовой и графиком приема пищи, утвержденным директором МАОУ СОШ № 3. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам и в индивидуальном порядке. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без исполь-

зования горячих блюд допускается для детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающимися на дому и в исключительных случаях, как, например, возникновение аварийной ситуации на пищеблоке, заранее запланированный коллективный долговременный выезд обучающихся за территорию школы, только по предварительному согласованию с фирмой-организатором школьного питания и администрацией МАОУ СОШ № 3.

Условия контроля за составом продуктового набора осуществляется посредством фотофиксации перед началом процедуры выдачи сухих пайков.

4. Условия организации питания

4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МАОУ СОШ № 3 выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.2. Для организации питания работники МАОУ СОШ № 3 ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- положение об организации горячего питания;
- приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- меню приготовляемых блюд;
- ежедневное меню;
- график питания обучающихся;
- документы по учету питающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;
- приказ о льготном горячем питании обучающихся;
- график дежурства в столовой.

5. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

5.1. Горячее питание обучающемуся предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительностью нахождения обучающегося в школе. Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.2. Для отпуска горячего питания обучающимся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

5.3. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

5.4. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

5.5. Питьевой режим обучающихся обеспечивается тремя способами:

- кипяченой и расфасованной в бутылки водой, с помощью стационарных питьевых фонтанчиков. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

5.6. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.7. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся, согласно постановлению Правительства Калининградской области на бесплатной основе питание предоставляется следующим категориям обучающихся 5-11 классов:

- дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (информация о праве на бесплатное питание, предоставленная из территориального управления социальной защиты населения, отдела материнства и детства);

- дети с ограниченными возможностями здоровья.

5.8. Порядок обеспечения обучающихся питанием на бесплатной основе определяется приказом директора МАОУ СОШ № 3.

5.9. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения МАОУ СОШ № 3, в том числе во время проведения мероприятий за пределами МАОУ СОШ № 3 согласно образовательной программе.

5.10. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, отпуск завтраков и обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, осуществляется по талонам утвержденного образца, выдаваемых ответственным за организацию школьного питания, также в целях учета ведется табель посещаемости столовой.

5.11. На бесплатное горячее питание (завтрак) имеют право обучающиеся 1,2,4 классов, обучающиеся 3-х классов получают бесплатное горячее питание обед. Документ – основание, подтверждающее право на бесплатный прием пищи, - приказ о зачислении в школу.

6.Обеспечение контроля организации питания

6.1. Директор МАОУ СОШ № 3 осуществляет общий контроль организации питания.

6.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания.

6.3. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия (далее-комиссия). Также комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результат проверки заносится в бракеражный журнал.

6.4. Бракеражная комиссия создается на текущий год приказом директора в составе:

- медицинский работник;
- лицо, ответственное за организацию питания;
- представитель педагогической общественности.

6.5. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюдо, приготовленное с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.6. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью (п.5.2. методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020). Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

6.7. Положение по родительскому контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора МАОУ СОШ № 3.

6.8. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдение рецептур, полнотой вложения сырья в блюдо, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля. Результаты проверки оформляются актом.