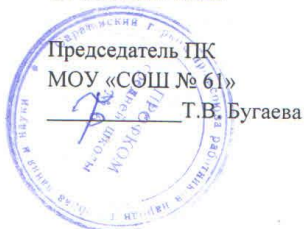


Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 61 -
образовательный комплекс" Ленинского района г.
Саратова
Директор Зулова Татьяна Вячеславовна
1 марта 2022 г. 08:32

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 –
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. САРАТОВА**

Согласовано
Советом родителей
МОУ «СОШ № 61»
От 01.03.22 г. № 2



Принято
педагогическим советом
МОУ «СОШ № 61»
Протокол от 01.03.2022 г.
№ 14



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И
ВОСПИТАННИКОВ**

1. Общие положения

1.1. Положение разработано для Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 61 – образовательный комплекс» Ленинского района г. Саратова (далее – ОУ) в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года); требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; постановлениями администрации муниципального образования «Город Саратов» по вопросам организации питания обучающихся и воспитанников, Уставом ОУ.

1.1. Положение разработано для Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 61 – образовательный комплекс» Ленинского района г. Саратова (далее – ОУ) в соответствии:
- со ст.37, 41, п.7 ст.79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

- 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32,

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2,

- Уставом МОУ «СОШ №61» (далее — школа).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся и воспитанников, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся и воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

- порядок взаимодействия организации общественного питания и общеобразовательного учреждения;

- условия и порядок организации питания обучающихся и воспитанников в МОУ «СОШ № 61», требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ОУ;

- условия и порядок предоставления возмещения стоимости питания установленным категориям обучающихся ОУ.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся и воспитанников в ОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся и воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- обеспечение качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение и профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- формирование культуры еды у воспитанников;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Право на питание обучающихся

3.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы ОУ за счет средств родителей.

3.2. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, имеют право получать бесплатное трехразовое питание.

3.3. Льготные категории обучающихся, имеющих право на возмещение стоимости питания, определяются распоряжением администрации Ленинского района МО «Город Саратов». Основанием для предоставления возмещения стоимости питания обучающемуся является заявление родителей (законных представителей) и документ, подтверждающий право на получение возмещения стоимости питания.

3.4. Возмещение стоимости питания предоставляется детям, проживающим в малообеспеченных семьях и многодетных семьях, детям-инвалидам и опекаемым детям.

3.5. Ответственность за предоставление питания в полном объеме обучающимся, в том числе гражданам льготных категорий, возлагается на классных руководителей.

3.6. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств.

4. Основные организационные принципы и порядок питания обучающихся

4.1. Для детей и подростков с пребыванием в ОУ более 3 часов организуется питание обучающихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.

4.2. Для обучающихся ОУ предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

4.3. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы ОУ (5 дней).

4.4. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

4.5. Питание организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем ОУ. Контроль за посещением столовой возлагается на организатора школьного питания – заместителя директора или лица, назначенного приказом директора ОУ. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне до 15 часов

и уточняется в день питания не позднее второго урока.

4.6. Классные руководители и учителя ОУ сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за питание обучающихся согласно заявке.

4.7. Администрация ОУ организует в столовой ОУ дежурство учителей и обучающихся.

4.8. Питание обучающихся в ОУ осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

4.9. При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения обучающихся в различных видах современных образовательных учреждений, а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5. Организационные вопросы питания воспитанников дошкольных групп

5.1. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство различных блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группе и т.д.) осуществляют работники ОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, обозначенными в трудовом договоре и должностной инструкции (заместитель директора по административно-хозяйственной работе, заместитель директора по учебной работе, шеф-повар, повар, подсобный рабочий кухни, младшие воспитатели, старшая медицинская сестра).

5.2. В соответствии с пунктом 13.1 части 8 Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций приготовление пищи для воспитанников ОУ осуществляется на пищеблоке ОУ, который должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

5.3. В помещении пищеблока ежедневно проводят влажную уборку, а также генеральную уборку по утвержденному графику.

5.4. Работники пищеблока проходят в соответствии с законодательством предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры по направлению

работодателя, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских и лабораторных обследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы работники с признаками заболеваний. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, ожоги и порезы.

Работники пищеблока должны осуществлять свою работу в спецодежде на территории пищеблока, во время работы не должны носить кольца, закалывать спецодежду булавками, запрещается курить на рабочем месте или на территории ОУ.

5.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с требованиями действующих СанПиН к условиям их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.6. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке, что обеспечивается поставщиком продуктов.

5.7. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.8. Воспитанники ОУ получают пятиразовое питание в соответствии с режимом работы ОУ. При организации питания учитываются возрастные

физиологические нормы суточные потребности в основных пищевых веществах.

Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей раннего возраста (1,5-3 года) и для детей дошкольного возраста (3-7 лет), утвержденным директором ОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении в течение 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Отклонения от расчетных показателей суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ не должны превышать +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.

5.9. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежных днях.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Блюда из творога, рыбы, сыра, яиц и др. вносятся 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, утвержденной действующими СанПиН.

5.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором ОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций

представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ОУ, включает в себя затраты на организацию питания и производится (на основании договора) специалистом МКУ «Централизованной бухгалтерий учреждений образования Ленинского района города Саратова» в соответствии с табелем учета посещаемости детей. Число дней посещения детьми по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании.

6. Контроль и ответственность

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся в ОУ и воспитанников в дошкольных группах осуществляется утвержденной приказом директора ОУ комиссией.

6.2. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

6.4. По результатам проверок комиссия составляет акт, директор ОУ принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой определяется Положением о бракеражной комиссии.

Проверка организации питания в ОУ осуществляется советом по питанию, в состав которой входят организатор школьного питания, социальный педагог, педагоги ОУ, представители родительской общественности.

6.6. Контроль организации питания осуществляется не реже одного раза в месяц.

6.7. Ответственность за организацию питания возлагается на директора ОУ, заместителя директора и заведующего производством.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей)

7.1. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников имеют право:

- подать заявление на обеспечение своих детей возмещением стоимости питания в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете ОУ;

- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю и воспитателю группы о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя и воспитателя группы об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Организация информационно-просветительской работы

8.1. ОУ организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

8.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

8.3. ОУ организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.