

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
(протокол от 31.08.2021 г. № 12)
с учетом мнения
Совета родителей
(протокол от 30.08.2021 г. № 2)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ Верхнеталицкая СОШ
от 31.08.2021 г. № 243/1

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в школьной столовой

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в школьной столовой (далее - Положение) в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Верхнеталицкая средняя общеобразовательная школа (далее - Учреждение), разработано на основе Федерального Закона №273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.; Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) (СП 3.1/ 2.4.3598 – 20 от 28.09.2020 г.); Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г.); Приказа Министерства образования и науки УР № 943 от 28.06.2021 г. «Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся»; Постановления АМО «Воткинский район» № 767 от 07.07.2021 г. «Об утверждении Порядков организации питания отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях на территории МО «Воткинский район»; Договора присоединения поставщика услуг № 85/19/PP к системе «Ладоски» с Акционерным обществом «Расчетные решения» от 19.08.2019 года; Устава Учреждения.

1.2. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся и сотрудников Учреждения горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и сотрудников в Учреждении;
- порядок организации питания в Учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Положение разрабатывается и утверждается в Учреждении в установленном порядке.

1.5. В настоящее Положение в установленном порядке могут вноситься изменения и (или) дополнения.

II. Общие принципы организации питания в Учреждении

2.1. Организация питания обучающихся и сотрудников является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания обучающихся.

2.3. 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.

2.4. Для обучающихся и сотрудников Учреждения предусматривается организация горячего питания.

2.5. Обучающиеся, зачисленные в группу продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (обед и полдник).

2.6. При организации питания Учреждение руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.

2.7. Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений.

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

2.8. 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».

2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых для школьной столовой, 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 Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.10. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет лицо, назначенное по приказу директора Учреждения.

III. Порядок организации питания в Учреждении

3.1. В Учреждении для всех обучающихся и сотрудников предоставляются скомплектованные рационы горячих завтраков и обедов.

3.2. Ежедневные меню рационов питания, утвержденные директором Учреждения, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на отведенном стенде в обеденном зале.

3.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы Учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

3.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.6. Питание сотрудников Учреждения организуется путем предварительного заказа обеда в школьную столовую на платной основе, исходя из ежедневного меню, утвержденного директором. Обеденный перерыв для сотрудников устанавливается в соответствии с установленным графиком питания.

3.7. Распределение полномочий:

3.7.1. Директор:

- контролирует ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов;
- принимает участие в работе бракеражной комиссии с целью контроля качества приготовления пищи;

3.7.2. Лицо, ответственное за организацию питания, назначенное по приказу директора Учреждения

- контролирует количество фактически присутствующих питающихся обучающихся в Учреждении;
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания обучающимся, согласно режиму учебных занятий;
- периодически осуществляет личную гигиену обучающихся перед едой;
- проверяет выполнение требования санитарно-гигиенического режима (своевременной уборки посуды со столов всеми обучающимися, санобработка столов и т.д.);
- совместно с классными руководителями проводит работу по пропаганде горячего питания среди обучающихся всех классов.

3.7.3. Заместитель директора по учебно – воспитательной работе обеспечивает дежурство учителей в помещении столовой. Дежурный учитель и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.7.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, которая в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

IV. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе

4.1. Бесплатное питание в Учреждении предоставляется на основании Постановления АМО «Воткинский район» № 767 от 07.07.2021 г. «Об утверждении Порядков организации питания отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях на территории МО «Воткинский район».

4.2. Заказ питания на бесплатной основе осуществляется классными руководителями через личный кабинет в системе «Ладощки» ПАО Сбербанк России.

4.3. Контроль за организацией бесплатного питания осуществляется директором Учреждения.

V. Порядок организации питания, предоставляемого на платной основе

5.1. Питание обучающихся на платной основе организуется за счет родительских средств, вносимых на лицевые счета обучающихся, созданных в системе «Ладочки» ПАО Сбербанк России.

5.2. Заказ питания на платной основе осуществляется классными руководителями через личный кабинет в системе «Ладочки» ПАО Сбербанк России.

5.3. Классные руководители своевременно доводят до родителей (законных представителей) информацию об остатке денежных средств на лицевом счету обучающегося.

5.3. Главный бухгалтер Учреждения осуществляет внутренний контроль за оборотом внебюджетных средств (поступление денежных средств на расчетный счет Учреждения).

VI. Контроль организации школьного питания

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Учреждении, целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия районного управления образования Администрации муниципального образования «Воткинский район»

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в Учреждении осуществляют: директор, заместитель директора по учебно – воспитательной работе, учитель (классный руководитель).