

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 18 имени Героя Советского Союза
Евгения Федоровича Волкова»

СОГЛАСОВАНО
с Управляющим советом
МБОУ ЦО № 18
11.05. 2021 (протокол № 3)

УТВЕРЖДЕНО
и.о.директора МБОУ ЦО № 18
Е.А. Никитина
приказ № 130-а от 11.05.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации горячего питания в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Центр образования № 18
имени Героя Советского Союза Евгения Федоровича Волкова»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ ЦО № 18 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательной организации (далее – ЦО), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ЦО и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся (при необходимости, в соответствии с нормативными документами федерального, регионального или муниципального уровней).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом ОУ;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (ред. от 25.03.2019);
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019)
- Рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Законом Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»»;

- Распоряжением правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100% от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в учебном корпусе №1.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ЦО по вопросам питания, принимается на заседании Управляющего совета ЦО и утверждается приказом директора.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ЦО являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- регулирование вопросов организации и проведения производственного контроля и лабораторных исследований;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- организация родительского контроля за организацией горячего питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из малообеспеченных и многодетных малообеспеченных семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ЦО.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация ЦО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5 Администрация ЦО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32 и другими нормативно-правовыми актами.

3.7. Питание в ЦО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором ЦО.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками организации общественного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ЦО осуществляет организация питания.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ЦО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор ЦО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся 1-5 классов (завтраки) организуется за счет бюджетных средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ЦО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая ЦО осуществляет производственную деятельность в режиме работы Центра образования в 1 смену и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Сопровождающие класс (группу обучающихся) классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник и бракеражная комиссия.

4.8. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание

4.8.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. Бесплатное питание льготных категорий регулируется Порядком предоставления питания учащимся в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования город Тула.

4.8.2. Контингент учащихся на бесплатное питание определяется исходя из документов, предоставленных родителями (законными представителями) ответственному за организацию питания.

4.8.3. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.

5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

5.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается организацией общественного питания.

5.3. Оплата осуществляется по наличному расчету.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Проведение производственного контроля и лабораторных исследований осуществляется на основе Положения о проведении контроля организации питания в МБОУЦО № 18.

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: директор ЦО, медицинский работник, ответственный за организацию питания, зав. производством. Состав бракеражной комиссии утверждается ежегодно на начало учебного года приказом директора ЦО.

6.3. Контроль организации питания осуществляют также члены Совета по питанию, действующего на основе Положения о Совете по питанию.

6.4. Состав Совета по питанию утверждается директором ЦО в начале каждого учебного года.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Организация питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное предоставление документов, подтверждающих возможность получения льготного питания.