

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕЕЗДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №43 »

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Управляющего совета
Сороченко Н.Ф.
Протокол №3 от 28.12.2020

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ 43»
И.Ю. Морозова
Приказ № 835 от 30.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СШ №43» города Нижневартовска (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании» ФЗ-273 от 29.12.2012(статья 37);
- Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд»
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Законом Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 30.01.2016 года № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре»;
- Законом ХМАО-Югры №90-оз от 10.12.2019года «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»
- Постановлением правительства ХМАО-Югры от 04.03.201 бгода №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в ХМАО-Югре»
- Постановлением Правительства ХМАО-Югры от 03.07.2020 года №280-п «О дополнительных требованиях к организации питания, в том числе диетического, в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, а также перечне хронических заболеваний, при которых обучающимся предоставляется питание, в том числе диетическое»
- Приказом ДО и МП ХМАО-Югры и Депздрава ХМАО-Югры от 13.07.2020 года №983/961 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся в государственных образовательных организациях ХМАО-Югры, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательным программам среднего профессионального образования в области искусств, интегрированным с общеобразовательными программами основного общего и среднего общего образования, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти ХМАО-Югры и муниципальных общеобразовательных организациях ХМАО-Югры с учетом обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, состояния здоровья обучающихся и методических рекомендаций по организации диетического питания обучающихся»
- Постановлением администрации г. Нижневартовска от 21.01.2019года №31 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города

Нижневартовска »

- Постановлением администрации г. Нижневартовска от 14.05.2019 года №350 «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации обучающимся муниципальных и частных общеобразовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;

- совместным приказом Департамента здравоохранения ХМАО-Югры от 04.06.2010г. N264/150/414 «Об организации внутреннего контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»; совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования 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)

- Законом Ханты - Мансийского автономного округа -Югры от 28.05.2020 №56-оз «о внесении изменений в отдельные законы Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»

- Уставом школы.

1.3. Положение разработано с целью обеспечения охраны здоровья обучающихся и регулирования отношений по вопросам питания обучающихся между Департаментом образования, образовательным учреждением, родителями (законными представителями), юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директором школы.

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

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

2. Основные цели и задачи организации питания учащихся

Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

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

- диетическое питание обучающихся (в соответствии с рекомендациями врача с учетом имеющихся хронических заболеваний);

- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания учащихся

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

3.2. Обеспечивает питание на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося по форме, установленной локальным правовым актом образовательной организации.

3.3. Школа обеспечивает родителей (законных представителей) лицевыми счетами плательщика, для своевременной оплаты питания.

3.4. Школа устанавливает график приема пищи обучающихся, при этом расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.5. Обеспечивает, согласно заявкам, поданными классными руководителями, организованный прием пищи обучающимися.

3.6. Организует сопровождение в столовую обучающихся учителем, проводившим урок перед приемом пищи, возлагает ответственность за соблюдением обучающимися правил поведения во время приема пищи.

3.7. Проводит систематическую работу по повышению эффективности организации процесса питания: пропаганду здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

3.8. 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 в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.9. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.10. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню утверждается директором школы.

3.11. Организация питания обучающихся с заболеваниями, требующими корректировки рациона питания (диетическое питание в соответствии с рекомендациями врача с учетом имеющихся хронических заболеваний);

3.12. Обслуживание питанием учащихся осуществляется сотрудниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников

назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Расходы на обеспечение питанием обучающихся в учебное время осуществляются за счет бюджетных ассигнований автономного округа, города и за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Бесплатное одноразовое питание для обучающихся не льготной категории 1-4 класс.

4.3. Питание учащихся организуется вариантное для обучающихся не льготной категории 5-11 класс:

- питание только за счет средств бюджета города, с целью социальной поддержки обучающихся муниципальных образовательных организаций г. Нижневартовска;
- горячий завтрак - за счет средств бюджета города, с целью социальной поддержки обучающихся муниципальных образовательных организаций г. Нижневартовска и родительской доплаты;
- обед - за счет средств родительской платы;
- полдник - за счет средств родительской платы;
- льготное питание - бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) в качестве социальной поддержки за счет средств бюджета ХМАО-Югры;

4.4. Адресная социальная помощь в виде 2-х разового питания оказывается следующим категориям обучающихся 1-11 классов, а также компенсацию за 2-х разовое горячее питание при обучении на дому:

- детям из малоимущих семей;
- детям из многодетных семей;
- детям, находящимся под опекой (попечительством) в семьях граждан;
- детям, находящимся в приемных семьях;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей.
- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья
- детям-инвалидам

4.5. Питание обучающихся, указанных в п.4.4, настоящего Положения осуществляется на основании заявления родителей (законных представителей) с приложением соответствующих документов, подтверждающих принадлежность к льготной категории.

4.6. Ответственность за выявление обучающихся льготной категории несет классный руководитель, ответственность за прием заявлений и документов, подтверждающих принадлежность к льготной категории несет социальный педагог образовательной организации.

4.7. Ответственность за достоверность предоставленных документов несет заявитель. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.9. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

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

4.12. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуски питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.14. Работники организаций имеют право на получение обеда, исходя из норм потребления продуктов питания на одного обучающегося (воспитанника) в день (без права выноса). Питанием обеспечиваются все категории работников за счет собственных средств и работающих в этот день.

5. Автоматизация учета финансовых средств

5.1. Учет питания обучающихся осуществляется по системе «Школьное питание», которая предназначена для автоматизации рабочих мест всех участников процесса питания школьников. Автоматически формируются платежи по родительской плате из банковских электронных реестров при безналичных расчетах, которые пополняют лицевой счет школьника; электронные таблицы, отражающие факт питания школьников и сумму ставок по категориям питания, которые уменьшают лицевой счет школьника, «электронный табель» автоматизирует рабочие места по подаче заявки на питание школьников, по заполнению электронного табеля питания школьников за день, по подготовке Актов питания за день.

5.2. Работа с программой осуществляется ежедневно согласно режиму работы школы.

5.3. По всем вопросам, связанным с доступом к программе или её конфигурациям, следует обращаться к администратору программы.

5.4. Классный руководитель обязан выполнять все рекомендации по работе с программой и регламенты выполняемых работ. Классным руководителям запрещается работать с данными других классов без согласования с ответственным по питанию.

5.5. На момент отсутствия классного руководителя электронный табель заполняет коллега в соответствии с приказом по взаимозаменяемости.

6. Контроль за организацией питания обучающихся

6.1. Ежедневный контроль осуществляется постоянно действующей бракеражной комиссией по контролю организации питания, созданной на определенный учебный период и утвержденной приказом руководителя образовательной организации.

6.2. Ежедневный контроль за соблюдением требований СП 3.1./2.4.3598-20

6.3. Контроль по выполнению договоров на оказание услуг по организации питания обучающихся и расходованием бюджетных средств осуществляет руководитель образовательной организации.

6.4. Контроль и учет количества фактически отпущенного горячего питания осуществляется работником образовательной организации, назначенным приказом руководителя учреждения.

6.5. Постоянный контроль безопасности и качества готовой продукции осуществляется заведующим производством юридического лица, индивидуального предпринимателя, оказывающим услуги по организации питания обучающихся, медицинским работником муниципального учреждения здравоохранения, закрепленным за учреждением согласно трехстороннему договору о сотрудничестве и членом бракеражной комиссии, назначенным руководителем образовательной организации.

6.6. Постоянный контроль технологии приготовления пищи осуществляется заведующим производством юридического лица, индивидуального предпринимателя, оказывающим услуги по организации питания.

6.7. Контроль за обеспечением необходимых условий для оказания услуг по организации питания обучающихся юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, за выполнением ими договорных обязательств, возлагаются приказом руководителя образовательной организации на одного из своих заместителей.

6.8. Контроль ведения автоматизированного учета финансовых средств осуществляется ответственным за питание, назначаемым приказом директора.

6.9. Участие родителей (законных представителей) в осуществлении общественного контроля в области обеспечения обучающихся питанием, как лично, так и в составе общественных объединений.

6.10. Информационное обеспечение организации школьного питания осуществляется путем размещения информации на официальном сайте образовательной организации.