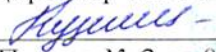


Утверждаю
Директор МБОУ «Белогорская ООШ»
 - Кузнецова Е.Г.
Приказ № 2 от 02.12.2020г.
Согласовано
с Управляющим Советом школы
Протокол № 6 от 02.12.2020г.



Положение

«Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего по основным общеобразовательным программам в МБОУ «Белогорская ООШ»

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентируется Федеральным законом от 6.10.2003 года № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении Санитарных правил СанПин 2.3./2.4.3590-20»

2. Настоящее положение имеет целью реализацию прав обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего образования по основным общеобразовательным программам на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся и воспитанников в период образовательного и воспитательного процесса.

3. Действие настоящего Положения определяет отношения между, школой, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации питания обучающихся .

4. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организационные принципы питания, порядок распределения, предоставления и расходования средств бюджета на мероприятия по организации питания.

5. Под организацией питания в школе понимается обеспечение:

- обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием,
- обучающихся 5-9 классов 2-х разовым горячим питанием,
- воспитанников дошкольной группы – 4-х разовым горячим питанием.

а) Организация питания обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием осуществляется за счет:

средств федерального, областного и местного бюджета в размере 53,28 рублей, в том числе:

средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания учащихся в образовательных организациях в размере 8 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в

размере 3 рублей 45 копеек на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год.

б) Организация питания обучающихся 5-9 классов 2-х разовым горячим питанием осуществляется за счет:

средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания учащихся в образовательных организациях в размере 8 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

средств родителей (законных представителей)- 12.15 за один день питания, спонсорских средств.

в) Организация питания для детей, пребывающих в дошкольной группе осуществляется за счет:

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 25 рублей за каждый день фактического посещения на каждого воспитанника, находящегося в дошкольной группе;

средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

6. Организация питания в муниципальной образовательной организации осуществляется самой образовательной организацией, в том числе имеющей в качестве структурного подразделения дошкольные группы, посредством введения в штатное расписание организации должностей работников пищеблока. торговая надбавка на продукты питания

7. Питание организуется силами образовательной организации.

III. Порядок взаимодействия МБОУ «Белогорская ООШ» с администрацией отдела образования опеки и попечительства, ГБУЗ «Беляевская РБ», центр гигиены Южного Территориального органа Роспотребнадзора, администрацией МО Беляевский район по контролю за качеством организации питания.

8. Отдел образования, опеки и попечительства администрации муниципального образования Беляевский район осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальных образовательных организациях, привлекает ГБУЗ «Беляевская РБ» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим школу, по вопросам:

проведение осмотра работников пищеблоков образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в "Журнал здоровья", в соответствии с формой рекомендуемой СанПин 2.3./2.4.3590-20;

контроль качества поступающей продукции, соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", в соответствии с формой рекомендуемой СанПин 2.3./2.4.3590-20; контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

проведение оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции";

проведение витаминизации блюд. Регистрация в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд";

ведение "Ведомости контроля за рационом питанием" с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

9. Орган, осуществляющий ведение лицевых счетов образовательных организаций МО Беляевский район, обеспечивает своевременное полное финансирование

представленных заявок за питание обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольных групп в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год и наличия остатка денежных средств на лицевых счетах образовательных организаций на указанные цели.

10. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы горячим питанием.

11. Стоимость 2-х разового горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов определяется решением Управляющего Совета школы..

12. Стоимость питания воспитанников дошкольной группы определяется постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области

13. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы осуществляется директором школы и бракеражной комиссией, обеспечивающими организацию питания в школе.

14. Основными условиями при организации питания в образовательной организации являются:

наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся и воспитанников, на пищеблоки образовательных организаций за счет собственных средств организаций, предпринимателей, оказывающих услуги по поставке сырья и продуктов питания при организации питания в школе;

организация бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, 4-х разового питания (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) для воспитанников дошкольной группы .

широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.3./2.4.3590-20;

наличие производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

наличие у поставщиков сырья и продуктов питания автотранспорта для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;

обеспечение эксплуатации торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию детского питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков:

организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала образовательной организации в соответствии с требованиями СанПин 2.3./2.4.3590-20,

внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в том числе использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;

степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение родительского комитета образовательной организации).

IV. Организация питания в школе.

15. В школе, в соответствии с установленными требованиями СанПин 2.3./2.4.3590-20 разработан и утвержден порядок питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы.

16. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный за организацию питания из числа заместителей, педагогов, работников

образовательных организаций, осуществляющий контроль:

учета посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы, за ведением табелей учета посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы, в том числе получающим питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов;

за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, групповых и буфетных.

17. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания, вносит предложения по улучшению питания.

18. Функционирование пищеблоков муниципальной образовательной организации возможно при наличии:

заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПин 2.3./2.4.3590-20;

примерных циклических двухнедельных меню, утвержденных руководителем и согласованных с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области;

технологических карт, утвержденных руководителем образовательной организации.

19. Контроль за обеспечением питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательной организации комиссией, в состав которой входят:

руководитель образовательной организации,

ответственный за организацию питания,

представитель органа государственного управления, родительской общественности.

20. Комиссия:

проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

разрабатывает график посещения обучающимися 1-4 классов, 5-9 классов столовой;

контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся и воспитанников дошкольных групп и детских садов.

21. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

22. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

23. Контроль обеспечения питанием обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки, протоколы.

24. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой

25. В компетенцию руководителя муниципальной образовательной организации по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы входит:

утверждение и согласование меню;

строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы;

контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

организация щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения;

организация обогащения готовых блюд пищеблоков образовательных организаций витаминами (проведение «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использование для питания детей продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами);

заключение договоров на оказание услуг на поставку продуктов питания;

привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы;

организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

ежемесячный анализ деятельности пищеблоков образовательных организаций по обеспечению обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы;

организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы.

26. Директор школы с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и воспитанников, обеспечивает:

организацию бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, (завтрак и обед); организацию 4-х разового горячего питания воспитанников дошкольной группы ;

контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов и воспитанников дошкольной группы;

наличие в школе санитарных правил и другой необходимой документации;

выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;

должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с требованиями СанПин 2.3./2.4.3590-20);

условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения