

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ «Фроловская средняя
школа «Навигатор»

Е.З.Чернякевич

Приказ № 37 от «27» 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Фроловская средняя школа «Навигатор» (далее – ОО) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы ОО по графику, утвержденному директором ОО (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. На основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» от 30 сентября 2019 г. организации питания передается специализированной организации общественного питания путем проведения открытого конкурса.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором ОО.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором ОО.

1.6. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Питание обучающихся ОО организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования";

СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья";

Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "Об охране семьи, материнства, отцовства и детства";

Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам";

Приказ Администрации муниципального образования «Пермский муниципальный район» от 12 декабря 2017 г. N 490 «Об утверждении стоимости питания на 2018г.».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

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

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

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

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

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

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/буфета-раздаточной.

2.6. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

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

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ОО:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума на душу населения, установленного Правительством Пермского края;

2.8.3. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования".

III. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОО, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор ОО назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

4.5. В годовой план работы ОО включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом ОО органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, может быть создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором ОО.