

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение
Илекская средняя
общеобразовательная школа №2
Илекского района
Оренбургской области
461350 с.Илек
ул Пионерская,49
Тел./факс 8 (35337) 2-19-04
56230004@mail.ru

ПРИКАЗ № 166

от 10 февраля 2021 года

« О внесении изменений в приказ № 137 от 11.01.2021 года «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в школе»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ № 137 от 11.01.2021 года «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в школе» следующие изменения:
 - 1.1. дополнить раздел 1 « Положения об организации питания обучающихся в школе» строкой следующего содержания:
- СанПиН 1.2.3685- 21 « Гигиенические нормативы и требования и к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021 года.

Директор

/Н.Ю.Телицина/

Положение об организации питания обучающихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1 Положение об организации питания (далее - Положение) разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года;
- СанПиН 1.2.3685- 21 « Гигиенические нормативы и требования и к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021 года.
- Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций МР2.4.0179-20 Роспотребнадзора РФ от 18.05.2020г. «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методических рекомендаций по организации предоставления бесплатного двухразового питания лицам с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области (приложение №1 к приказу от 30.12.2020г.);
- Методических рекомендаций по выплате ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих программы начального, основного общего и среднего общего образования на дому (приложение №2 к приказу от 30.12.2020г.);
- Уставом школы.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1 Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2 Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3 Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4 Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5 Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1 Организация питания обучающихся в школе, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- табель учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и для детей с ограниченными возможностями здоровья, согласованных 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.).

3.4 Администрация школы 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.

3.5. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется ООО «Школьник», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Школьник».

3.8. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1 Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 11 и старше лет) и утверждается ООО «Школьник».

4.2 Примерное меню согласовывается МБОУ Илекская СОШ №2.

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

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.5 Для обучающихся 1,4 (1смена) предусматривается организация горячих завтраков.

4.6 Для обучающихся 5-11 классов предусматривается организация горячих завтраков

4.7 Для обучающихся 2,3 классов (2 смена) предусматривается организация горячих обедов.

4.8 Детям с ограниченными возможностями здоровья предоставляется бесплатное двухразовое питание. Для признания школьника, относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ», родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии;
- копии документов, подтверждающих, что лицо, подписавшее заявление, является родителем (законным представителем) обучающегося, в случае если копии данных документов ранее не предоставлялись в организацию.

4.9 Для выплаты ежемесячной денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального, основного общего и среднего общего образования на дому, родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии;
- копия паспорта или иной документ, удостоверяющий личность родителей (законных представителей);
- документ о наличии у родителей (законных представителей) банковского счета, открытого в кредитной организации, с указанием реквизитов счета;
- заключение медицинской организации на обучение на дому.

4.10 Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах в соответствии с графиком питания.

4.11 Классные руководители должны сопровождать класс на каждый прием пищи.

Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.13 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). 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).

4.14 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1 Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, комиссией по контролю организации питания

5.2. Текущий контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

