

Принято на
педагогическом совете школы
Протокол № 1 от 30.08.2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 30.08.2024 года № 128 -ОД

Согласовано с Советом родителей
Протокол № 2 от 14.08.2024 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания и охраны здоровья обучающихся в МОУ Зямбайгуртская СОШ имени В.Е. Калинина

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников МОУ Зямбайгуртская СОШ имени В.Е. Калинина (далее - Положение) разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» с изменениями в 2017, 2018, 2019, 2020 и 2021г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 года.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МОУ Зямбайгуртская СОШ имени В.Е. Калинина рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, 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.

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, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей участников СВО.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» с изменениями.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (столовая), 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал здоровья;
- Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Копии примерного 10-дневного меню для обучающихся, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню.
- Ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 учащихся, принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Организация питания осуществляется по контракту на оказание услуг по организации питания с ООО «Профессионал -1» на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатным сотрудником ООО «Профессионал-1» и школьным сотрудником организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.7. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников школы назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и местного бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей, детей с ограниченными возможностями, детей участников СВО;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся (далее – родительская плата).

4.2. Размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающие образовательные программы дошкольного образования устанавливается Постановлением Главы Администрации Вавожского района.

4.3. Размер родительской платы, взимаемой с родителей, не указанных категорий обучающихся в п.2.5 производится на лицевые счета детей в системе «Ладошки».

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией-аутсорсером на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее

распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), для обеспечения обучающихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается технологом аутсорсинговой организации, предоставляющей услуги питания, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на перемене продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.5. 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 учащихся перед едой.

5.6. Ответственный за питание до 8.30 собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих обучающихся и составляет заявку.

6. МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

6.1. В МОУ Зямбайгуртская СОШ имени В.Е. Калинина предусмотрены следующие меры социальной поддержки:

6.2. Для обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся, где родители являются участниками СВО предусматривается организация одного бесплатного горячего питания.

6.3. Для признания обучающихся, относящихся к категориям «обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся, где родители являются участниками СВО» родители (законные представители) представляют в общеобразовательную организацию заявление и необходимые документы.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется общественной комиссией по контролю за организацией безопасного и качественного питания.

7.2. Систематический 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.

8. ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

8.1. В соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» школа создаёт условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья учащихся.

8.2. Основные направления охраны здоровья:

- оказание первой помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организация питания учащихся;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда; организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления учащихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение учащимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ;
- обеспечение безопасности учащихся во время пребывания в школе;
- профилактика несчастных случаев с учащимися во время пребывания в школе;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.