

Принято:
на заседании педагогического совета
МАОУ СОШ №4.
Протокол от 31.08.2022 г. №1

Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ №4
Л.М. Пестова
Приказ 3 01-13-187/1 от 31.08.2022

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МАОУ СОШ № 4 города Сосновоборска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение распространяется на МАОУ СОШ № 4 (далее - общеобразовательное учреждение), определяет отношения между администрацией города Сосновоборска, общеобразовательным учреждением, организациями, предоставляющими услуги общественного питания или индивидуальными предпринимателями (далее - организации общественного питания), и устанавливает порядок организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 4.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 4 являются:

- создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Принципы организации питания

2.1 Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации;

МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.

Методические рекомендации;

- МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации.;

- Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- постановлением Правительства Красноярского края от 05.04.2016

№ 155-п «Об утверждении Порядка обращения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в случае приобретения ими полной дееспособности до достижения совершеннолетия, родителей (законных представителей) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за получением денежной компенсации взамен обеспечения бесплатным горячим завтраком и горячим обедом и Порядка ее выплаты»;

- Постановлением администрации Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П «Об утверждении предельных надбавок (наценок)»;

- приказом министерства образования Красноярского края от 22.08.2017 № 35-11-04 «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги органами местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Красноярского края по переданным полномочиям по обеспечению горячим завтраком и горячим обедом обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, не проживающих в интернатах указанных организаций»;

- Постановлением администрации г. Красноярска от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Красноярска»;

- Постановлением администрации г. Красноярска от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска»;

- Уставом МАОУ СОШ №4 г. Сосновоборска

2.1 Питание в МАОУ СОШ № 4 организовано:

- за счет средств федерального бюджета (1-4 класс);
- за счет средств краевого бюджета, предоставляемых бюджету города Сосновоборска для выплаты ежемесячных краевых целевых компенсационных выплат на питание обучающихся в МАОУ СОШ № 4 (льготная категория учащихся, учащиеся ОВЗ);
- за счет средств муниципального бюджета(учащиеся, из семей находящихся в СОП);
- за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2 Получение бесплатного питания возможно при наличии следующих документов:

- заявления на имя руководителя У О;
- справка о составе семьи или выписка из домовой книги;
- справка о доходах всех членов семьи;

2.3 Организация питания возложена:

- на общеобразовательное учреждение - в части создания необходимых условий для работы организаций общественного питания, контроля их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников и работников общеобразовательного учреждения;

обучающихся образовательных учреждений на основании договоров на оказание услуг питания обучающимся.

При установлении торговой надбавки (наценки) на продукцию организациями общественного питания не учитываются затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги, так как оплата указанных услуг осуществляется МАОУ СОШ № 4.

2.4 Организация питания в МАОУ СОШ № 4 осуществляется, в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими правилами и нормами.

3. Порядок взаимодействия администрации города Сосновоборска, общеобразовательных учреждений и организаций общественного питания

3.1. Привлечение организаций общественного питания в общеобразовательном учреждении города для организации питания, обучающихся осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

Критериями оценки заявок на участие в открытом конкурсе на право заключения договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении могут быть:

- качественные характеристики услуг;
- сроки (периоды) оказания услуг;
- срок предоставления гарантии качества услуг;
- объем предоставления гарантий качества услуг;
- цена договора;
- другие критерии в соответствии с законодательством Российской Федерации о размещении заказов.

С победителем открытого конкурса, победителем в проведении запроса котировок общеобразовательное учреждение заключает договор на оказание услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся, получающих питание за счет средств родителей (законных представителей), осуществляется на основании договора на оказание услуг питания обучающимся, заключенного между организацией общественного питания и общеобразовательным учреждением.

3.2. В целях обеспечения прав обучающихся на охрану и укрепление здоровья, предусмотренных статьей 51 Закона РФ «Об образовании» организацией общественного питания по согласованию с руководителем общеобразовательного учреждения, производится расчет и утверждение цен на продукцию питания для обучающихся, получающих питание за счет средств родителей (законных представителей), изменение которых недопустимо в течение действия договора.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре производителя или поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком и за его счет специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки

транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

4. Требования к процессу организации питания

4.1. Для обучающихся в общеобразовательном учреждении должно быть организовано горячее питание (завтрак, обед, полдник).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3.5-4 часов. Расписание занятий в общеобразовательном учреждении должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся, воспитанников.

4.2 Питание осуществляется согласно утвержденного графика (I и II смены) и поданных заявок.

4.3 Учащиеся 1-11 классов посещают столовую согласно графика, утвержденного директором школы

Предварительная заявка на питание учащихся составляется на 1 уроке.

В журнале учета питающихся школьников не допускается исправлений и пропусков.

4.4. За организацию питания учащихся в группах продленного дня возлагается на воспитателей ГПД

Воспитатель ГПД обязан:

- подать заявку на завтрак или обед.
- своевременно привести учащихся в столовую
- отметить в журналах учета количество детей, присутствующих в ГПД, и поэтому количеству получить обеды для учащихся и поставить свою подпись, ее расшифровку.

Организация и рацион питания обучающихся разрабатываются организацией общественного питания и подлежат обязательному согласованию с территориальным органом уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор.

4.5. При организации питания следует руководствоваться санитарно - эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

4.6. О случаях появления в общеобразовательном учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируется территориальный орган исполнительной власти,

4.7. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

На каждого работника пищеблока заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

4.8. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью, инвентарем и посудой.

4.9 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям в составе не менее трех человек: медицинского работника, закрепленного за общеобразовательным учреждением МБУЗ «ЦГБ г. Сосновоборска», работника пищеблока (представителя организации общественного питания), представителя администрации общеобразовательного учреждения. Проба снимается непосредственно из емкости, в которой готовится пища.

Результаты проверки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» установленного образца.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Медицинский работник должен следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи

Работники пищеблока обязаны обеспечить отбор и маркировку суточных проб и условия их хранения в течение требуемого времени.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню, которое своевременно в наглядной и доступной форме доводится организацией общественного питания до сведения обучающихся. Общеобразовательное учреждение обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания.

4.10. Функционирование столовой общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

- примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор.

4.11. В компетенцию руководителя общеобразовательного учреждения по организации работы столовой входит:

- контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении в соответствии с условиями договоров на оказание услуг питания;

- контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением организацией общественного питания требований Сан-ПиН;

- контроль работы медицинского работника;

- ежемесячный анализ деятельности столовой.

4.12. Отношения между руководителем общеобразовательного учреждения и организацией общественного питания в части нахождения организации питания на площадях общеобразовательного учреждения, регулируются договорными отношениями.