

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
53A9FD561DA900A90DCD6CD76462028C
Владелец: Лапина Елена Дмитриевна
Действителен: с 24.10.2022 до 17.01.2024

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ
«Специальная школа № 78»
Е.Д. Лапина
Приказ № 228-ОД от 02.09.2019г

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Специальная школа № 78»**

СОГЛАСОВАНО:

Протокол педсовета № 1 от 30.08.2019

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПОРЯДКЕ обеспечения бесплатным двухразовым
питанием обучающихся МКОУ «Специальная школа №78»

1. Общие положения

1.1. Положение разработано на основе следующих нормативно-правовых документов:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года) с изменениями от 8 декабря 2020 года;

-санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»,

-Приказа Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;

- Постановления Правительства Кемеровской области - Кузбасса от 28.02.2023 N 106 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями, подведомственными Министерству образования Кузбасса, на дому, в том числе устанавливающего возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией";

- Приказа КОиН г. Новокузнецка от 11.09.2019г №1102 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания и выплате денежной компенсации на питание обучающимся с ОВЗ в муниципальных общеобразовательных организациях Новокузнецкого городского округа»;

- Постановления Администрации г. Новокузнецка от 20.05.2020г № 119 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания или выплаты денежной компенсации на питание обучающимся с ОВЗ в муниципальных общеобразовательных организациях Новокузнецкого городского округа»;

-Устава МКОУ «Специальная школа № 78» (далее - ОО).

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в ОО разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов

питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учётно - отчётную документацию по питанию.

1.4. Организация питания осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

1.7. Организация питания осуществляется штатными работниками образовательной организации.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.9. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий поставки и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

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

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

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

-пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

-модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

-использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3.Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

-тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые новые при нарушении их целостности и после санитарно – гигиенических перерывов в работе.

3.3. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения. Вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.5. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и

холодильное оборудование, производственные столы. Разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.7. Зоны (участки) и (или) размещённое в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.8. Складские помещения для хранения должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.9. В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. А также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.10. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательной организацией.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ОО, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

4.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный транспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной

документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольствие (пищевое) сырьё на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок образовательной организации.

5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством и кладовщика образовательной организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов. Таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, осуществлять их периодическое проветривание.

6. Требования к приготовленной пище.

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: - нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с

нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 2).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать документам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

7.1. Обучающиеся получают питание согласно установленному и утверждённому директором ОО режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации .

7.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором школы.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке .

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором ОО запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником ОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора ОО. Исправления меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 7);
объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение 8);

- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 9).

7.9. допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 10).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения. При условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 11).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами. А также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приёма пищи, блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант. В школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем назначенных ответственных лиц.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации.

8.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности образовательной организации.

8.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания. Ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.3. Для обучающихся ОО предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

8.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утверждённым (согласованным) директором ОО или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технико –технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям в технологических документах.

8.5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных мучных, кондитерских изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

8.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной продукции.

8.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

8.8. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды-поштучно, в объеме одной порции; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.

8.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2градусов С до +6.

8.10. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 12).

8.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных пищевых продуктов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

8.13. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями; капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.14. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

8.15. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 20 минут каждая.

8.16. Питание организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем ОО. Контроль за посещением столовой возлагается на организатора школьного питания –лица, назначенного приказом директора школы. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее второго урока.

8.17. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за питание обучающихся согласно заявке.

9. Порядок организации компенсации за питание, предоставляемого обучающимся на дому

9.1. Категории обучающихся с ОВЗ, имеют право на бесплатное питание, согласно постановлению Администрации г. Новокузнецка от 20.05.2020г № 119. Основанием для предоставления льготного питания обучающемуся на дому является заявление родителей (законных представителей) и документы, подтверждающие право на получение компенсационной выплаты.

10. Порядок организации питьевого режима в школе

10.1. Питьевой режим в образовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

-осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;

- питьевой режим организован посредством установки устройства для выдачи воды (кулер) или с использованием кипяченой питьевой воды. Стационарное питьевое устройство должно ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств; при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной воды (кулеров) , кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров- для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательны требованиям;

10.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

10.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой воды, емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

11. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

11.1. Родители (законные представители) имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительский комитет и иные органы государственно –общественного управления;
- знакомиться с основным (регулятивным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

11.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на компенсацию за питание ребенка, обучающегося на дому, предоставить администрации школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Информационно – просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания: - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания с учетом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания,

- привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого потенциала органа государственно – общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию различных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- заполняет мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей;

- организует проведение анкетирования родителей по удовлетворенности качества питания в ОО.

В показатели мониторинга может входить:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;

- количество работников столовой, повысивших квалификацию в текущем году на городских, районных курсах, семинарах;

- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.

12.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

13. Ответственность и контроль за организацией питания.

13.1. Директор создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

13.2. Директор ОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

13.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком отображаются в должностных инструкциях, приказах.

13.4. К началу нового учебного года директором издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

13.5. Контроль организации питания осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе организации.

13.6. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет детей, обучающихся на дому, получающих компенсационные выплаты за питание.

13.7. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально –технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечение пищеблока и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ,
- энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

13.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус продуктов и сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно –транспортными накладными, декларациями, сертификатам соответствия, санитарно –эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции);
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно); информирования родителей о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на 1 ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

13.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- контролирует и координирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки работникам столовой для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных завтраков и обедов по классам;

13.10. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество обучающихся на следующий день;
- ежедневно, не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и

рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение предложения по улучшению питания.

13.11. Ответственный дежурный по ОО (дежурный администратор) совместно с дежурным классным руководителем обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания.

14. Документация.

14.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в школе;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Договоры с поставщиками на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше, технологические карты;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- ведомость контроля за рационом питания детей

15. Заключительные положения.

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОО, принимается на Педагогическом совете и утверждается (вводится в действие) приказом директора.

15.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.15.1. настоящего Положения; После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

