

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 18 ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
протокол от 28.08.2024 №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СШ № 18
ШАХТЕРСКОГО М.О.»
Т.В. Карпенко

Положение

об организации питания обучающихся

2024 - 2025 уч. год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №18 Шахтерского М.О.»(далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральными законами от 2 января 2020 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 29 декабря 2012 г., N. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с законом ДНР «Об образовании» от 05.10.2023, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет порядок организации питания обучающихся, условия и порядок предоставления питания, устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №18 Шахтерского М.О.».

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ «СШ № 18 Шахтерского М.О.» являются:

- обеспечение учащихся 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся 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 ДНР.

3.3.В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, с учетом фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного 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 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. 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) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет порядок организации питания обучающихся.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Стоимость производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. На поставку питания школой заключаются контракты. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе.

3.13. Директор является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся согласно Закона ДНР «Об образовании» от 02.10.2023 статьи 19 начальные классы, льготная категория старших 5-11 классов питается бесплатное (из федерального и муниципального бюджетов), остальные обучающиеся старших 5-11 классов и обучающиеся 1-4 классов, посещающих ГПД питаются за родительскую плату.

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

4.3. В случае не своевременного подвоза продуктов допускается замена дней в примерном двухнедельном меню с учетом имеющихся продуктов.

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

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

4.6. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в обеденный зал. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе сестры медицинской. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Комиссия Родительского контроля:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочных опросов детей, родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой;
- доведение итогов родительского контроля до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний по средствам электронной почты через официальные ресурсы в режиме онлайн общения и сайт школы.

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с сестрой медицинской осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- проводит рабочее совещание и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у классных руководителей и воспитателей ГПД необходимую информацию по вопросам организации питания.

4.10. Классные руководители, воспитатели ГПД:

- проводят воспитательную работу с детьми по формированию культуры питания, навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качества питания;
- осуществляют учет детей получающих бесплатное питание и вовремя информируют об отсутствии детей лицо, ответственное за организацию питания;
- вносят предложения по улучшению качества питания;
- ежедневно формируют и подают заявку на пищеблок для организованного обеспечения питания, продукции собственного приготовления с указанием количества питающихся;
- ежедневно не позднее чем за один час до предоставления завтраков в день питания уточняют представленную накопительную заявку;
- ведут ежедневный учет полученных учащимися завтраков, обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся,
- вносят на обсуждения на заседание педагогического совета, совещание при директоре предложения по улучшению питания.

4.11. Родители (законные представители):

- представляют заявления на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей и детей находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временного отсутствия, а также предупреждать сестру медицинскую и классного руководителя о имеющихся аллергических реакциях на продуктах питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;
- вправе знакомится с примерным двухнедельным и ежедневным меню.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарноэпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальными органами санитарного и эпидемиологического надзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляют контролирующие органы в соответствии действующим законодательством ДНР.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в школе осуществляют сестра медицинская, лицо, ответственное за организацию

питания, уполномоченные родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.