

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 21 имени Н.И. Рыленкова» города Смоленска
(МБОУ «СШ № 21 им. Н.И. Рыленкова»)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 21 имени Н.И. Рыленкова» города Смоленска (далее Школа) устанавливает порядок организации питания обучающихся Школы, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает нормативно-правовые взаимоотношения Школы, являющейся Заказчиком и Исполнителем контракта на оказание услуг по организации горячего питания и обеспечения горячим питанием учащихся Школы.

1.2. Положение разработано в целях обеспечения питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании Российской Федерации";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.35.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом Школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом Школы и утверждается приказом директора школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на Школу.

2.2. Питание обучающихся организуется по следующим направлениям:

- Организация бесплатного питания для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячее питание)
- Организация бесплатного питания для обучающихся 1-11 классов следующих категорий: детям из малоимущих семей, детям сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, детям-инвалидам, детям с ограниченными возможностями здоровья, учащимся совмещающим обучение с углубленным учебно-тренировочным процессом (горячее питание),
- Организация бесплатного питания для обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей (бесплатные горячие завтраки)
- Организация питания обучающихся за родительскую плату.
- Организация питания воспитанников группы продленного дня за родительскую плату

2.3. Для организации питания обучающихся используются специально отведенное (приспособленное) помещение на 1 этаже, состоящее из пищеблока, буфета, осуществляющего реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, и помещения для приема пищи (обеденный зал) на 174 посадочных мест. Помещения соответствуют требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

Помещение пищеблока и подсобные помещения переданы в безвозмездное пользование согласно договору безвозмездного пользования МУП «КСП» .

Помещение пищеблока обеспечено:

- технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- вытяжным оборудованием

В помещении пищеблока находится следующая документация:

- заявки на питание;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню;
- заборные листы.

2.4. Для осуществления контроля за качеством и безопасностью готовой продукции в школьном медицинском кабинете находится следующая документация:

- журнал бракеража готовой продукции,

2.5. Классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной и платной основе.

2.6. Приказом директора в Школе ежегодно назначается ответственный за организацию питания.

2.7. Согласно контракта на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся Школы ежедневное меню утверждается Исполнителем по оказании услуги (в лице директора МУП «КСП») и согласовывается с Заказчиком (в лице директора школы).

2.8. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

3.1. Питание в школе осуществляется в соответствии графиком питания обучающихся, который составляет ответственный за организацию питания.

3.2. Утвержденное меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.3. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Школы по пятидневной неделе для учащихся 1-11 классов.

3.4. Отпуск питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания обучающихся в столовой.

3.5. Дежурный администратор обеспечивает контроль за сопровождением обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение для приема пищи. Классный руководитель обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

3.6. Питание учащихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств) и за счет средств родителей обучающихся.

3.7. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительной сервировки столов.

3.8. Органолептический контроль готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера, заведующая производством и ответственного за организацию питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Ответственность за организацию питания возлагается на Школу.

4.2. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в образовательном учреждении, осуществляет МКУ «ЦБ»

4.4. Текущий контроль организации питания учащихся в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, а также уполномоченные от родительской общественности.