

Принято
на педагогическом совете

Протокол № 4 от 24.11.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Центр образования села Энурмино»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования села Энурмино» (Далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБОУ «ЦО с.Энурмино» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ ЦО с. Энурмино» и родителями (законными представителями).

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «ЦО с.Энурмино» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «ЦО с. Энурмино» (Далее – Центр образования).

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил последующим 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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. Режим питания определяется СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утверждёнными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором МБОУ «ЦО с. Энурмино».

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

3.8. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно МБОУ «ЦО с. Энурмино». 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.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой Центра образования, 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, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор МБОУ «ЦО с. Энурмино» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется на бесплатной основе за счет средств бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором МБОУ «ЦО с. Энурмино», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Центра образования осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МБОУ «ЦО с. Энурмино» и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах после первого урока – завтрак с 09.10-09.25, обед – с 12.30 по 12.50.

4.5. Ответственный дежурный обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ «ЦО с. Энурмино». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации горячего питания в школе.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «ЦО с. Энурмино», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных средств осуществляет МКУ «Обеспечение деятельности УСП АМО ЧМР».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в МБОУ «ЦО с. Энурмино» утверждается директором в начале каждого учебного года.

6. Ответственность.

6.1. Все работники МБОУ «ЦО с. Энурмино», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерацией, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленных федеральными законами.

7. Порядок предоставления питания работникам.

7.1. МБОУ «ЦО с. Энурмино» предоставляет работникам платное питание на основе личного заявления. Питание предоставляют по детским нормам в обеденное время.

7.2. Среднесуточная стоимость питания определяется согласно калькуляции рациона питания.

7.3. Плата за предоставленное питание осуществляется ежемесячно наличным или безналичным расчетом.