

Муниципальное учреждение
«Отдел образования Ачхой-Мартановского
муниципального района»

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3
г.Ачхой-Мартан»

(МБОУ «СОШ №3 г.Ачхой-Мартан»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«СОШ №3 г.Ачхой-Мартан»
_____ Э.И. Бакриева

(Дата)

ПОЛОЖЕНИЕ

31.05.2025 № 80

О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ И ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ «СОШ №3 г.Ачхой-Мартан»

1. Общие положения

Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 г.Ачхой-Мартан» (далее–"Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Уставом школы.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

2. Организационные принципы

Способ организации питания

Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

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

По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с территориальным органом Роспотребнадзора.

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 г. Ачхой-Мартан» является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ и детей –инвалидов, детей участников СВО.

Режим организации питания

Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график.

Условия организации питания

Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 3.1/2.4.3598-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Для организации питания в школе используются следующие документы:

- Приказ об организации питания обучающихся;
- Приказ об организации льготного питания обучающихся;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Примерное меню;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомости контроля за рационом питания;
- Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Контракты на поставку продуктов питания.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания

санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Меры по улучшению организации питания

В целях усовершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии - организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарногигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общешкольной (общешкольного родительского совета).

Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

Предоставление горячего питания

Обучающимся 1-4 классов предоставляется бесплатное горячее питание –завтрак. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.30 часов.

График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале, размещается на официальном сайте

МБОУ «СОШ № 3 г.Ачхой-Мартан». В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

Предоставление питьевой воды

В школе предусматривается обеспечение обучающихся питьевой (кипяченой) водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Финансовое обеспечение

Источники и порядок определения стоимости организации питания

Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов.

Стоимость питания согласовывается с педагогическим советом школы и утверждается приказом директора школы.

Организация питания за счет средств регионального бюджета

Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

5. Меры социальной поддержки

Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования Узловский район. Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения.

На полное возмещение расходов имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- дети 1-4 классов (за счет средств федерального бюджета)
- дети из многодетных малообеспеченных семей (одноразовое питание – завтрак),
- дети с ограниченными возможностями здоровья,
- дети- инвалиды
- дети, чьи родители проходят (проходили) военную службу по контракту (в том числе военнослужащие, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции) либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач , возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, или призваны на военную службу по мобилизации и принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года;
- дети-инвалиды,
- дети с ограниченными возможностями (ОВЗ)

Основанием для получения бесплатного горячего питания является предоставление документов, определенных Учредителем.

Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора школы.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления

льготного питания обучающемуся директор школы издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания

1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей,
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Повар:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы.

3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- 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 предложения по улучшению организации питания.

4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утвержденного меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.