

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 21
Чкаловского района города Екатеринбурга
тел./факс: (343) 256-83-77, e-mail: school_21_79@mail.ru
620085, г. Екатеринбург, ул. Патриса Лумумбы, 79



Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ № 21
И.А.Барт
Пр. № 416 от 09.01.2025г

Положение об организации питания муниципального автономного общеобразовательного учреждения – средней общеобразовательной школы № 21

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 21 (устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями)).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом “Об образовании в Российской Федерации”; Постановлением Главы Администрации Екатеринбурга и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 21:

- 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;
- социальная поддержка обучающихся 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

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

3.2. для организации питания обучающихся 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 РФ.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 7-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.3 Администрация образовательного учреждения совместно с педагогическими работниками осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.4. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Режим питания в образовательном учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденными

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в образовательном учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные, данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором образовательного учреждения.

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

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками комбината школьного питания, 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. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательное учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с образовательным учреждением, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. 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 образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором образовательного учреждения через электронную подпись, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме работы образовательного учреждения.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательном учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный в образовательном учреждении обеспечивает сопровождение обучающихся педагогических работников в помещение столовой. Сопровождающие педагогические работники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора образовательного учреждения по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в образовательном учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

Диспетчер по питанию:

- ежедневно принимает от педагогических работников заявки по количеству питающихся обучающихся на каждый учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется комиссией по контролю за качеством питания обучающихся и бракеражной комиссией.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляют медицинский работник образовательного учреждения, ответственные за организацию питания, представители родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации образовательного учреждения, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в образовательном учреждении утверждается директором образовательного учреждения в начале каждого учебного года.