

«ПРИНЯТО»

на заседании Управляющего совета
ГБОУ СОШ с. Подстепки
Протокол № 4 от 28 июля 2021 г.
_____ Е.В. Абрамова

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ СОШ с. Подстепки
_____ И.Н. Тюрников
Приказ № 134-ОД от 28 июля 2021 года

«СОГЛАСОВАНО»

на заседании Совета родителей
ГБОУ СОШ с. Подстепки
Протокол № 3 от 27 июля 2021 г.
_____ Т.Н. Титарчук

«СОГЛАСОВАНО»

на заседании Совета обучающихся
ГБОУ СОШ с. Подстепки
Протокол № 3 от 26 июля 2021 г.
_____ А.В. Шабалкина

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области средней общеобразовательной школы с. Подстепки
муниципального района Ставропольский Самарской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее 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 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СанПиН 2.3.2. 1940-05 2Об организации детского питания»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (далее – Учреждение), права и обязанности участников процесса по организации питания.

2. Основные цели и задачи.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ СОШ с.

Подстепки 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 семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока 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 в школе

3.1 При организации питания Учреждение руководствуется "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2 В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (расписание перемен и время для приема пищи).

3.3 Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся,

принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4 Стоимость питания обучающихся устанавливается комбинатом школьного питания на основании договора.

3.5 Для обучающихся 1-11 классов организованы горячие обеды за счет средств родительской платы.

3.6 Для обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья при наличии субсидии из регионального или местного бюджета предусматривается бесплатное двухразовое питание. Расходы законных представителей носят компенсационный характер. С целью получения компенсации за расходы на питание законные представители вправе обратиться с соответствующим заявлением в ГКУ Самарской области «Управление социальной защиты населения Центрального округа»

3.7 Для обучающихся Учреждения предусматривается организация второго горячего питания за счет средств родительской платы.

3.8 Внесение родительской платы за питание детей в Учреждении осуществляется ежемесячно через систему электронных платежей.

3.9 Основанием для увеличения родительской платы является повышение цен на продукты питания, изменения, рекомендуемые правовыми актами комбината школьного питания.

3.10 Оказание услуг по организации питания обучающихся определяется путем заключения договора с организацией общественного питания.

3.11 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.12 Организацию питания в Учреждении осуществляют ответственные лица, назначенные приказом директора на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания.

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется Учреждением.

4.2. Приказом директора Учреждения из числа работников назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

4.3. Питание обучающихся в Учреждении организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором Учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.4. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.5. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором Учреждения.

4.6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

4.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводимые ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их

наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

4.8. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню и утверждается директором Учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

4.9. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации Питания обучающихся.

5.1. Директор Учреждения

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативно- правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в образовательной организации

5.2. Ответственный за организацию питания в Учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания (табель);

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися рационов по классам;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

5.3. Классные руководители Учреждения:

- ежедневно предоставляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором Учреждения;

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании; -вносят для обсуждения на заседаниях Педагогического совета, совещание при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят плату за питание ребенка, через терминалы платежных агентов;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать об имеющихся у ребенка

аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Заключительные положения.

В целях совершенствования организации питания обучающихся Учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
 - оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования Учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
 - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека,
 - для обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
 - обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
 - проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных горячим питанием;
- б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
- в) количество работников школьных столовых, повысивших квалификацию в текущем году на районных конкурсах, семинарах;
- г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
- д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.