Управление образования города Ростова-на-Дону муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Школа №104 имени Героя Советского Союза Шипулина А.А.»
ИНН 6161013587 КПП 616101001 ОГРН 1026102901560
бульвар Комарова, 9/5, г. Ростова-на-Дону, 344092
тел. (863) 235-14-47, 235-03-61, факс (863) 235-78-45
http://school104.roovr.ru/, E- mail: olecia.rubleva@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета школы
МАОУ «Школа № 104»
протокол заседания № 1
от «15» августа 2022 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Школа № 104»
_____ О.А. Рублева
приказ № 225
от «29» августа 2022 года

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
МАОУ «Школа № 104»
протокол заседания № 1
от «29» августа 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке и организации горячего питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении города Ростова-на-Дону «Школа № 104 имени Героя Советского Союза Шипулина А.А.»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Школа №104»» (далее – "Положение") разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС «О пособии на ребенка гражданам, проживающим на территории Ростовской области», постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 10.04.2013 №375 « Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону» (ред. от 15.12.2020), постановлением Администрации города от 31.08.2020 № 906 «О нормативе стоимости бесплатного горячего питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Ростова-на-Дону», приказа Управления образования от 10.08.2022 № УОПР-664 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2022-2023 учебном году», распоряжения администрации Ворошиловского района города Ростова-на-Дону от 09.03.2021 № 129 «Об утверждении состава районной межведомственной комиссии для осуществления контроля за организацией детского питания в общеобразовательных учреждений района» и с целью упорядочения механизма предоставления бесплатного питания обучающихся 1-4 классов, обучающихся из малообеспеченных семей, детей с ОВЗ, обучающимся, проживающим в семьях, находящихся в социально опасном положении, в которых родители (законные представители) не исполняют своих обязанностей по воспитанию, обучению и (или) содержанию и организации полноценного горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в текущем учебном году, приказ МКУ «Отдел образования Ворошиловского района города Ростова-на-Дону» № 302 от 16.08.2022 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Ворошиловского района в 2022-2023 учебном году.

Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МАОУ «Школа № 104» определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МАОУ «Школа №104» 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 не защищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ограниченными возможностями здоровья;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ «Школа № 104».
3.2. Для организации питания учащихся 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2821-10);
• копии примерного 2-х недельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2821-10 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МУП «Школьное питание», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2821-10.

3.10. 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию бесплатного питания обучающихся из малообеспеченных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей, находящихся в социально опасном положении на текущий учебный год.

3.13. Приказом директора школы создается школьная бракеражная комиссия для контроля за организацией питания школьников в учреждении. Комиссия осуществляет ежедневный контроль за организацией питания школьников, проведение оперативных проверок с оформлением журнала бракеражной комиссии. Ответственное лицо должно входить с состав бракеражной комиссии.

3.14. Приказом директора школы создается школьная комиссия по контролю организации питания, проверки санитарно-гигиенического режима столовой МАОУ «Школа № 104», в состав которой входят: директор школы МАОУ «Школа № 104», медицинский работник (по согласованию), ответственный за организацию школьного питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представитель первичной профсоюзной организации школы. Комиссия по контролю организации питания осуществляет ежемесячно проверку санитарно-гигиенического режима столовой в МАОУ «Школа № 104» с оформлением их результатов актами.

3.15. Ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся из малообеспеченных семей и детей с ОВЗ:

- еженедельно изготавливать и выдавать классным руководителям 1-11 классов, с обязательным фиксированием в журнале регистрации, талоны на льготное горячее питание, в которых нужно указывать дату, на которую он действителен, фамилия ученика, класс, заверяется печатью;
- составляет ежедневно и ежемесячно акт сверки с предприятием общественного питания о фактическом предоставлении питания школьников до 1 числа месяца, следующего за отчетом;
- предоставлять акт сверки в МКУ «Отдел образования Ворошиловского района города Ростова-на-Дону» для составления сводных актов по району;
- к ежедневным актам о количестве бесплатно питающихся прикреплять талоны для хранения в бухгалтерии школы в течении сроков, установленных требованиями бухгалтерского учета;
- обеспечить хранение пакета документов на детей из малообеспеченных семей и ОВЗ, получающих льготное бесплатное питание, в течении 3-х лет;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации бесплатного питания в МКУ «Отдел образования Ворошиловского района города Ростова-на-Дону»;
- посещает совещания различного уровня по вопросу питания;
- сдает отчетность в установленные сроки;
- контролирует количество фактически присутствующих в школе;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

- своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодежда, контроль за количеством столовых приборов;

- проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации бесплатного питания.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер МАОУ «Школа № 104».

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

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

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

4.8. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание

4.8.1. К льготным категориям относятся:

-семьи, где среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня;

- дети с ограниченными возможностями здоровья;

- дети, находящиеся в социально опасном положении.

4.8.2. Обучающиеся льготных категорий, указанных в пункте 4.8.1 настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в школе, получают бесплатное питание согласно стоимости питания, учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

4.8.3. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание после рассмотрения на районной межведомственной комиссии утверждаются приказами директора.
4.8.4. Для правильного учета и своевременной коррекции питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:
- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с ответственным по приему граждан в МБОУ «Школа № 104» постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- рассматривать на заседаниях бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, вновь поступившие документы.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия МБОУ «Школа №104».
5.3. Текущий контроль организации питания школьников и санитарно-гигиенического режима столовой в МАОУ «Школа № 104» осуществляет комиссия в которую входят: директор МАОУ «Школа № 104» медицинский работник, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.
5.4. Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.
6.2. МУП «Школьное питание» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

1. Документация по вопросам организации питания в МАОУ «Школа № 104»:
- нормативно-правовые документы, регламентирующие порядок организации питания школьников;
- положение о порядке и организации горячего питания обучающихся;

- приказы директора школы;
- график питания школьников;
- график дежурства в столовой;
- табель по ежедневному учету питающихся;
- журнал выдачи талонов;
- акты бракеражной комиссии;
- справки, акты, списки обучающихся на предоставление льготного питания заверенные МКУ УСЗН районов города;
- аналитические материалы по вопросу организации питания;
- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2821-10);
- копии примерного 2-х недельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.