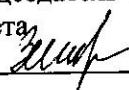
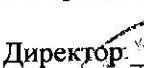


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
основная школа № 12 г. Приволжска
155550 Ивановская область, г.Приволжск, ул. Коминтерновская д.36,
тел/факс (49339) 3-11-39 e-mail shcool12-priv@yandex.ru

Принято на педагогическом совете Протокол № <u>5</u> от <u>29.03.2021</u>	Согласовано Председатель Управляющего совета  Н. В Зеленова <u>29.03.2021</u>	Утверждаю Директор:  О.С. Елифанова Приказ № <u>19</u> от <u>29.03.2021</u>
--	--	---

Положение об организации питания обучающихся МКОУ ОШ №12 г.Приволжска

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МКОУ ОШ № 12 г. Приволжска (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).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в школе.

1.3. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Приказом Минздравсоцразвития России №213 и Минобрнауки России №178 от 11.02.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- ФЗ №29-ФЗ от -2.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- Уставом МКОУ ОШ №12 г. Приволжска.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается 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. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников школы, осуществляющих образовательную деятельность.

1.8. 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. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов.

2.2. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска являются:

- 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;
- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

3.1. Работники школьной столовой должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список сотрудников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой должны:

- оставлять в индивидуальных шкафах обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющими средствами для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.5. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в школьной столовой должны быть использованы раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению

3.6. Разделочный инвентарь для готовой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.7. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

4. Требования к приготовленной пище

4.1. Для предотвращения размножения микробиологических организмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления приготовленных блюд, требующих разогрева перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации готовых блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.2. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

4.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

5.1. Обучающиеся МКОУ ОШ №12 г. Приволжска получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания.

5.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденными директором МАУ «Школьник» и согласованным с директором МКОУ ОШ №12 г. Приволжска.

5.3. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с директором школы запрещается.

5.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственный сотрудник МАУ «Школьник» предоставляет объяснение с указанием причины. В меню вносятся изменения и согласовываются с директором школы. Исправления в меню не допускаются.

5.5. Основное меню согласовывается с директором школы не менее чем на две недели для каждой возрастной группы детей.

5.6. Массы порций для детей должны полностью соответствовать возрасту обучающихся.

5.7. При составлении меню для школьников от 7 до 18 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

5.8. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.9. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома.

6. Порядок организации питания обучающихся

6.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Школы.

6.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ.

6.3. Обеспечение питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований осуществляется в порядке, установленном администрацией Приволжского муниципального района.

6.4. 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.

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

6.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.7. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны учитываться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

6.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждого блюда.

6.9. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (членом бракеражной комиссии), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо.

6.10. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2С до +6 С.

6.11. Выдача готовой продукции для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

6.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов за наличием плесени и признаками гнили.

6.13. Проверку качества пищевой продукции осуществляет медицинский работник (или назначенное ответственное лицо) и результаты заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

6.14. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния относящегося школе оборудования, его ремонт, замена;
- капитальный и текущий ремонт зала школьной столовой;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических норм и правил; обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием инвентарем.

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

6.16. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

6.17. Режим питания в школе устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы а также на основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

6.18. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

7. Порядок организации дополнительного питания школьников

7.1. При организации дополнительного питания детей должны соблюдаться требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учётом ограничений, изложенным в СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не разрешается.

8. Порядок организации питания обучающихся в школе

8.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

8.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

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

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

8.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра (или назначенное ответственное лицо).

8.6. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации Приволжского муниципального района и приказами отдела образования администрации Приволжского муниципального района .

9. Порядок организации питьевого режима в школе

9.1. Питьевой режим в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска должен осуществляться с учетом следующих требований:

- упакованная питьевая вода (бутилированная) допускается к выдаче детям только при наличии документов, подтверждающих качество;
- кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей;
- необходимо наличие чистых подносов и посуды одноразового применения.

10. Права и обязанности родителей (законных представителей)

10.1. Родители (законные представители) имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению качества организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

10.2. Родители (законные представители) обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми документами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно, не позднее, чем за один день, предупреждать классного руководителя о болезни ребенка и его временном отсутствии в школе для снятия его с питания в период фактического отсутствия в школе;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя о наличии аллергических реакций на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

11.1. МКОУ ОШ №12 г. Приволжска с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет 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 обучающихся в учетом режима работы школы, пропускной способности школьной столовой,
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли 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 системного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала родительских коми-

тетов классов, органов ученического самоуправления (СКШ), возможностей создания мобильных рабочих групп и привлечения специалистов в области организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие организации по организации контроля питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей

11.2. Вопросы организации питания не реже 1 раза в год обсуждаются на родительском собрании.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Директор школы создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

12.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

12.3. К началу учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в школе, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.4. Контроль организации питания в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска осуществляет директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждённые директором школы.

12.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

12.6. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для получения питания;
- контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися полученных горячих завтраков и обедов;
- уточняет количество и персонифицированный список детей льготных категорий;
- представляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию, а также обучающихся с ОВЗ;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

12.7. Классные руководители МКОУ ОШ №12 г. Приволжска:

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков (обедов);
- ежедневно предоставляют ответственному лицу заявку на количество питающихся детей на следующий день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование ЗОЖ обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносят на обсуждение государственно-общественного управления, педагогического совета, совещания при директоре предложения по питанию.

12.8. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении школьной столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

13. Документация

13.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;

- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
 - Договоры на поставку питания;
 - Основное 2-недельное меню;
 - Ежедневное меню;
 - Журнал бракеража готовой продукции;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 - Табели питания школьников (сдаются в МАУ «Школьник»)
- 13.2. Перечень приказов:
- Об утверждении и введении настоящего положения;
 - О введении в действие 2-недельного меню для обучающихся МКОУ ОШ №12 г. Приволжска;
 - Об утверждении режима питания и пр.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МКОУ ОШ №12 г. Приволжска, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в пункте 14.2. настоящего Положения.

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