

Принято
на заседании педагогического совета
протокол 1 от 31.08.2020 г.

Утверждено
Приказом № 102 от
31.08.2020 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в МОУ «Рабилицкая НОШ»
1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МОУ «Рабилицкая НОШ » (далее - Положение) разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года N. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79);

- Федеральным законом от 30.03.1999 N. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановления правительства Ленинградской области №295 от 24.10.2006 (с изменениями о порядке и стоимости получения бесплатного питания).

- Социальным кодексом Ленинградской области № 72-оз, принятым Законодательным собранием Ленинградской области 25.10.2017 года с последующими изменениями и дополнениями, областным законом Ленинградской области «О внесении изменений в статью 4.2. областного закона «Социальный кодекс Ленинградской области и областным законом «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Ленинградской области отдельными государственными полномочиями по предоставлению питания на бесплатной основе (с частичной компенсацией его стоимости) обучающимся в образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области от 27.07.2020 года;

1.2. Настоящее Положение определяет:

- порядок организации питания в школе всем обучающимся
- порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся;
- примерный перечень документации общеобразовательной организации по вопросам организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Порядок организации питания

2.1. Питание обучающихся организуется общеобразовательной организацией.

Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю — с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительность нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Всем обучающимся 1-4 классов ежедневно в дни посещения занятий из расчёта 0,2 литра на каждого обучающегося предоставляется право на обеспечение льготным молоком.

2.3. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в образовательных организациях Ленинградской области, реализующих основные общеобразовательные программы, получают бесплатное горячее питание, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, каждый учебный день в течение учебного года в определенные образовательной организацией часы с учетом режима занятий, обеспечиваются завтраком и обедом (с 01.09.2020 года).

2.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, молока устанавливается в соответствии с Постановлением правительства Ленинградской области. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на льготной основе и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется

табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию комитета образования.

2.5. Питание организует МОУ «Работицкая НОШ». Приказом директора общеобразовательной организации назначается ответственное лицо за организацию питания в общеобразовательной организации. нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания для всех обучающихся. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований санитарных правил. В образовательной организации исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

2.6. График приема пищи обучающимися, график дежурства педагогов в столовой утверждаются директором образовательной организации.

График приема пищи обучающимися размещается на информационном стенде школы.

2.7. Питание обучающихся в общеобразовательном учреждении осуществляется в соответствии с разработанным меню на период не менее двух недель с учетом режима работы организации.

2.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения.

В общеобразовательной организации на информационном стенде (в доступном для родителей и детей месте) размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.9. В общеобразовательном учреждении создаются комиссии:

- комиссия для осуществления контроля за организацией питания обучающихся;

- бракеражная комиссия;

2.10. Бракеражная комиссия в общеобразовательном учреждении создается для осуществления контроля за качеством готовой продукции.

В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, и представитель администрации образовательного учреждения. Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (ежедневно).

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя юридического лица, который организует питание в образовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

2.11. Кладовщик в общеобразовательном учреждении осуществляет контроль за качеством поступаемой продукции на пищеблок, наличием сопроводительных документов на пищевые продукты, соблюдение требований их оформления.

2.12. Ответственный за организацию питания в ОО осуществляет контроль за ведением журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, гигиенического журнала, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, контроль за соблюдением условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. По результатам проведенных проверок составляется справка. По результатам проведения бракеража готовой продукции, контроля за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения администрация школы принимает управленческие решения.

2.13. Общеобразовательным учреждением ведется систематическая работа по

повышению эффективности организации процесса питания, формирование навыков культуры здорового питания, проводится консультационная и разъяснительная работа с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.14. Информация о вопросах организации питания обучающихся размещается на информационном стенде школы и на официальном сайте общеобразовательного учреждения в сети «Интернет».

2.15. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Осуществление контроля за организацией питания в школе.

3.1. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается комиссия, в состав которой входят: директор, ответственный за организацию питания, педагоги, представитель органа общественного самоуправления, родители (законные представители).

3.2. Комиссия по контролю за организацией питания:

- проводит изучение организации горячего питания в образовательной организации;

- проводит мониторинг охвата горячим питанием обучающихся и изучает другие вопросы организации горячего питания.

3.3. Члены комиссии по контролю за организацией питания в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты.

3.4. Комиссия по контролю за организацией питания составляет план работы на учебный год и утверждается директором образовательного учреждения.

3.5. Составленные справки и отчеты по итогам работы комиссии по контролю за организацией питания являются внутренними рабочими документами и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации.

3.6. Комиссия по контролю за организацией питания в праве снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок от руководителя, организующего питание в образовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

