Утверждено приказом
МБОУ «Сергеевская СОШ ПМО»
от «11» 01 . 2021 № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»

1. Общие положения

1.1. Под организацией питания понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием в пределах оплаты за питание обучающихся и бесплатным питанием в пределах выделяемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) при пятидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий).

1.2. Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» (далее – школа; далее - Положение) разработано в соответствии с:

1.2.1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.2.2. Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

1.2.3. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

1.2.4. Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31;

1.2.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от22.05.2003 № 98;

1.2.6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

1.2.7. Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178;

1.2.8. Законом Приморского края от 23 ноября 2018 года № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых)и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края»;

1.2.9. Постановлением Губернатора Приморского края от 06 декабря 2018 года № 72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием».

1.3. Положение определяет и регулирует следующие вопросы:

1.3.1. Организационные принципы питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа».

1.3.2. Основные требования к организации питания.

1.3.3. Порядок взаимодействия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» с отделом образования Администрации Пограничного муниципального округа (далее – отдел образования), муниципальным казенным учреждением «Центр обеспечения деятельности муниципальных образовательных организаций Пограничного муниципального округа» (далее – МКУ «ЦОД МОО Пограничного МО»);

1.3.4. Порядок финансирования организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»;

1.3.5. Контроль за осуществлением организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»

1.4. Основной задачей организации питания обучающихся в школе является охрана здоровья обучающихся путем создания условий, направленных на:

1.4.1. Обеспечение обучающихся здоровым питанием;

1.4.2. Обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

1.4.3. Качественное и безопасное питание;

1.4.4. Пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

2.Организационные принципы питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»

2.1. Питание в школе может быть организовано за счет средств федерального, краевого и бюджета муниципального округа, родителей (законных представителей), внебюджетных средств и иных предусмотренных законодательством источников.

2.2. Бесплатным питанием обеспечиваются категории обучающихся, установленные в соответствии со статьей 2 Закона Приморского края от 23 ноября 2018 года № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края».

2.3. Питание обучающихся, осваивающих программы основного общего и среднего общего образования в школе , неуказанных в пункте 2.2. настоящего Положения, является платным и осуществляется за счет средств родительской платы.

2.4. Процесс приготовления блюд для целей организации питания в школе осуществляется в помещении образовательной организации (столовой, пищеблоке), специально предназначенных для оказания услуг общественного питания, имеющих специальное оборудование для приготовления, реализации и употребления пищи.

2.5. Организация питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством и возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

3. Основные требования к организации питания

3.1. Питание должно осуществляться в соответствии с примерными меню на период не менее двух недель, с учетом сезонности (при организации питания в летний оздоровительный период), разработанным и утвержденным общеобразовательной организацией.

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

3.2. Примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных технологических картах.

3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

3.5.Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через школьный буфет. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем общеобразовательной организации.

3.6. Для обучающихся образовательного учреждения рекомендована организация получения двухразового горячего питания всеми обучающимися (завтрака, обеда). Для обучающихся, посещающих группу продленного дня или группу кратковременного пребывания (при наличии), организуется дополнительно полдник.

3.7. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Под горячим питанием понимаются супы, каши, вторые блюда (из мяса, рыбы или птицы) с гарнирами, запеканки (мясные, рыбные, творожные), омлеты с различными начинками.

К горячему питанию не относятся мучные изделия в виде пирожков, пиццы, других мучных изделий с различными начинками и прочая буфетная продукция.

3.8. Предпочтения отдаются блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся должен быть организован по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут и более в соответствии с режимом учебных занятий.

4. Порядок взаимодействия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» с отделом образования Администрации Пограничного муниципального округа, с муниципальным казенным учреждением «Центр обеспечения деятельности муниципальных образовательных организаций Пограничного муниципального округа»

4.1. За организацией питания в общеобразовательной организации, в т.ч. по исполнению администрацией общеобразовательной организации обязанностей по организации питания в муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с действующим законодательством в данной сфере, осуществляет контроль МКУ «ЦОД МОО Пограничного МО».

Кроме этого, по данному направлению отдел образования, МКУ «ЦОД МОО Пограничного МО», а также иными контролирующими и надзорными организациями может осуществляться оперативное (внеплановое) инспектирование с целью проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях граждан и организаций по вопросу организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении.

4.2. Общеобразовательная организация:

4.2.1. Создает необходимые условия и обеспечивает организацию питания

обучающихся в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В том числе:

4.2.1.1. Оснащает помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией, осуществляет охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в обеденном и производственном залах столовой, одновременно с общей охраной здания образовательной организации.

4.2.1.2. Назначает работников, ответственных за:

4.2.1.2.1. Осуществление контроля за качеством оказания услуг общественного питания, в том числе за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

4.2.1.2.2.Посещение и прием пищи обучающимися;

4.2.1.2.3. Ведение ежедневного учета питающихся;

4.2.1.2.4. Ведение необходимой документации;

4.2.1.2.5. Ведение ежемесячного мониторинга охвата горячим питанием учащихся.

4.2.2 Разрабатывает график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех обучающихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.2.3. Организовывает работу, связанную с обеспечением бесплатным питанием обучающихся , указанных в пункте 2.2. настоящего Положения.

4.2.4. Обеспечивает формирование стоимости готовых блюд, примерного меню.

4.2.5. Несет ответственность за нецелевое использование денежных средств, предусмотренных на организацию питания, и недостоверность представляемых сведений и отчетов.

4.2.6. Организует доставку продуктов питания с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и правил.

4.2.7. При необходимости организует доставку готового питания в буфет-раздаточную в термооборудовании, позволяющем сохранять температурный режим и качество готового блюда.

4.2.8. Обеспечивает бесперебойное оказание услуг общественного питания.

4.2.9. Предоставляет возможность получения горячего питания всеми обучающимися образовательной организации в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.2.10. Организует дополнительное питание обучающихся через буфет-раздаточную общеобразовательной организации в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания.

4.2.11. Контролирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания, подтверждает качество используемых продуктов питания установленным нормам и требованиям законодательства РФ.

4.2.12. Организует проведение (на постоянной основе) родительского контроля за организацией питания учащихся.

4.2.12. Обеспечивает выдачу готовой пищи только после снятия пробы, при соблюдении следующих условий: оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям в составе не менее трех человек: медицинского работника КГБУЗ «Пограничная ЦРБ», закрепленного за общеобразовательной организацией, работника пищеблока, представителя администрации общеобразовательной организации. Проба снимается непосредственно из емкости, в которой готовится пища.

Результаты проверки ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» установленного образца.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Лицо, ответственное за организацию питания, должно следить за организацией питания в общеобразовательной организации, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.

Руководитель общеобразовательной организации ежедневно утверждает меню, которое своевременно в наглядной и доступной форме доводится до сведения обучающихся.

4.2.13. Принимает меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

4.2.14. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.15. Обеспечивает оплату водоснабжения, водоотведения и энергоснабжения, в соответствии с показаниями приборов учета потребляемых ресурсов, на основании выставленных счетов.

4.2.16. Организует хозяйственную уборку производственных помещений (пищеблока и столовой) образовательной организации.

4.2.17. Самостоятельно заключает договоры на вывоз твердых бытовых отходов с организациями, предоставляющими соответствующие услуги, с оплатой понесенных расходов.

4.2.18. Организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных видов работ.

4.2.19. Производит ремонт принадлежащего образовательной организации оборудования и инвентаря.

4.2.20. Устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников общеобразовательной организации.

4.2.21. Ежегодно, до начала нового учебного года, обеспечивает разработку примерного меню, проведение его экспертизы и согласование с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

При организации питания за счет средств федерального и краевого бюджета производит оплату за проведение экспертизы из средств бюджета Пограничного муниципального округа.

При организации платного питания производит оплату за проведение экспертизы за счет средств родительской платы.