

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
Протокол № 1
От 31.08.2021

СОГЛАСОВАНО
Общешкольным
родительским комитетом
Протокол № 1 от 26.08.2021

ПРИНЯТО
На заседании
педагогического совета № 1
Протокол № 1 от 31.08.2121

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ «СОШ № 2»
№ 295 от 31.08.2021

Порядок организации и предоставления питания обучающимся В МАОУ «СОШ № 2»

1. Общие положения

Настоящий документ регламентирует порядок организации и предоставления питания обучающимся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2» (далее – Порядок, МАОУ «СОШ № 2») и устанавливает условия организации питания, предоставления бесплатного питания обучающимся во время образовательного процесса; предусматривает дифференцированную социальную поддержку обучающихся; направлен на совершенствование организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, повышение организации и охвата обучающихся питанием во время учебной деятельности.

Настоящий порядок разработан в целях организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 2» в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20»;
- Законом Вологодской области от 2.06.2020г. № 4714 – ОЗ «О внесении изменений в статьи 3 и 4 Закона области «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование»;
- «Порядком предоставления мер социальной поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по адаптированным основным общеобразовательным программам в государственных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность, и муниципальных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность», утвержденным постановлением Правительства Вологодской области от 21 апреля 2014 года № 323 (с последующими изменениями);
- «Порядком организации сбора документов для предоставления меры социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденным постановлением мэрии города Череповца от 28.08.2020г. № 3522;

1.1. Основные цели и задачи

Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 2»:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся из социально незащищенных категорий
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

2. Функционал и ответственность ОУ в организации питания

2.1 Организация питания обучающихся во время учебной деятельности возлагается на образовательное учреждение. Питание организуется совместно с юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, оказывающим услуги (в рамках договорной деятельности) по организации питания

2.2. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за:

- организацию и полноту охвата обучающихся питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- соблюдение режима питания во время учебной деятельности;
- ежедневное согласование меню;
- организацию дежурства в обеденном зале пищеблока;
- организацию работы по формированию у обучающихся навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

2.3. Образовательное учреждение проводит административный и административно-общественный контроль за исполнением юридическим лицом , индивидуальным предпринимателем обязанностей, предусмотренных договором (муниципальным контрактом) на оказание услуг по организации питания.

2.4. Директор образовательного учреждения ежегодно издает приказ , который определяет :

- Ответственного специалиста за организацию питания;
- Ответственного специалиста за организацию бесплатного питания;
- ответственного специалиста за информирование родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ о правах на получение бесплатного питания;
- Ответственного специалиста за соблюдение санитарных правил и норм в месте организации питания;
- состав бракеражной комиссии;
- режим питания обучающихся;
- стоимость питания (за родительскую плату);
- размер стоимости питания для детей имеющих право на предоставление мер социальной поддержки;
- ежегодные сроки начала организации питания для детей , имеющих право на предоставление мер социальной поддержки;
- обязанность классных руководителей проводить разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о навыках культуры питания , соблюдения правил личной гигиены.

2.5. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляет комиссия, в состав которой входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией питания, медицинский работник(по договору между ОУ и медицинской организацией), представители органов общественного самоуправления образовательного учреждения (родительская общественность). Административно-общественный контроль за организацией питания проводится не реже одного раза в месяц, при необходимости число проверок может быть увеличено.

2.6. В образовательном учреждении создается бракеражная комиссия в составе

- заведующий производством(сотрудник аутсорсинга) ;
- заместитель директора по АХР(работник школы);
- представитель медицинской организации (по договору);

-работник школы.

В обязанности бракеражной комиссии входит:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3 Организация питания обучающихся

3.1. Обучающиеся имеют право получать питание по месту обучения в образовательном учреждении ежедневно в период учебной деятельности.

3.2. Руководитель образовательного учреждения заключает контракты на организацию питания обучающихся с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, оказывающим услуги по организации питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

3.3. Стоимость питания на бесплатной основе для обучающихся устанавливается муниципальными и региональными нормативными документами .

3.4. Обучающиеся получают питание как на платной (за родительскую плату) , так и на бесплатной основе.

3.5. Питание на платной основе(за родительскую плату) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

3.6. При организации питания обучающихся учитывается режим работы школ, а также сменность занятий .

3.7. За счет средств бюджета различных уровней питанием на бесплатной основе обеспечиваются обучающиеся при их нахождении в образовательном учреждении:

3.7.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования не менее одного раза в день – бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка .

3.7.2. Льготные категории обучающихся 5-11 класс, относящиеся к детям из малоимущих семей, из многодетных семей, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере – горячим питанием (завтраком)

3.8. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся, являющихся детьми с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные основные общеобразовательные программы, адаптированные основные общеобразовательные программы на дому, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий, в виде предоставления денежной компенсации, предоставления им сухого пайка(продуктов питания) определяется отдельным региональным нормативным правовым актом.

3.9. Питание обучающихся в МАОУ «СОШ № 2» организуется в соответствии с меню, разработанным на период не менее двух недель (с учетом режима образовательного учреждения) для каждой возрастной группы детей по рекомендуемой форме согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей СанПиН 2.3/2.4.3590-20 замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

3.10. Меню разрабатывается и утверждается организацией предоставляющей услуги по обеспечению питания в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем образовательного учреждения.

3.11. В обеденном зале, а так же на сайте ОУ размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.13. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в приложении № 6. Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

3.14. Питьевой режим организован посредством установки стационарного питьевого фонтанчика. Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.15. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.16. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.17. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

3.18. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблоков осуществляет юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в ОУ. Ежедневный осмотр перед началом работы работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний возлагается на медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением (по договору).

3.19. Медицинский работник следит за организацией питания в образовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Медицинский работник также осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

3.20. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по организации питания, несут ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологического режима в установленном порядке.

3.21. Сбор денежных средств за питание обучающихся на платной основе (за родительскую плату) осуществляют классные руководители. В случае болезни обучающегося, оплатившего питание, денежные средства подлежат возврату.

4. Организация дополнительного питания(буфетной продукции) обучающихся

4.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации в буфетной продукции.

4.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Образовательное учреждение осуществляет контроль за реализацией буфетной продукции: необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.