

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Лицей №15 г. Черкесска»
ПРИКАЗ

30.08.2022 г.

№363-од

Об утверждении Положения
«Об организации питания обучающихся
в МКОУ «Лицей №15 г. Черкесска»

На основании Решения педсовета МКОУ «Лицей №15 г. Черкесска» № 1 от
30.08.2022г.

Приказываю :

Утвердить Положение «Об организации питания обучающихся
в МКОУ «Лицей №15 г. Черкесска».

Директор



Балкаров Р.И.

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
№_1_ от __30.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Лицей №15»
Байкаров Р.И.
Приказ № 363 от 30.08.2022г.



**Положение
об организации питания обучающихся МКОУ «Лицей №15
г.Черкесска»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее *Положение об организации питания обучающихся в школе* разработано в соответствии с Федеральным Законом № 27Э-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20" Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МКОУ «Лицей №15 г.Черкесска».

1.2 Данное Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Лицей №15 г.Черкесска» 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 общеобразовательном учреждении.

1.3 Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4 Организация питания в МКОУ «Лицей №15 г.Черкесска» осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств

бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7 Организация питания в школе осуществляется штатными работниками предприятия общественного питания ООО «Олимп».

1.8 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

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 в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- имать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- 3.3. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 3.4. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.5. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 3.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 3.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы
- 3.8. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.9. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания договора.
- 4.2. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются помещения для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.6. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных 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;

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания .
- 7.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным предприятием общественного питания ООО «Олимп» и согласованное директором МКОУ «Лицей №15 г.Черкесска».
- 7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.
- 7.4. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель.
- 7.5. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной группы
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

- 7.6. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

8. Порядок организации питания в МКОУ «Лицей №15 г.Черкесска»

- 8.1. Организация питания обучающихся в МКОУ «Лицей №15 г.Черкесска» является обязательным направлением деятельности школы.
- 8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1 -4 кл,) обеспечиваются бесплатным горячим питанием (один раз в сутки), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 8.3. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
- 8.4. Питание обучающихся 5 – 11 классов и обучающихся начальных классов, посещающих группу продлённого дня, осуществляется за счёт средств родителей.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, согласованным директором школы по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции.

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

8.9. питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание.

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

8.11. 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 истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.13. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования и его ремонт;
- ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

8.14. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

8.15. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

9. Порядок организации дополнительного питания школьников

9.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений указанных в приложении к СанПиН 2.3/2.4. 3590 -20.
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

10. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ:

1. Право на предоставление бесплатного одноразового питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют все обучающиеся 1 -4 классов. Ответственность за ведение и своевременную подготовку табелей учёта бесплатного питания несёт классный руководитель.

5. Классный руководитель ведёт ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе составляет не менее 61,18 рублей на одного человека.

7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца ответственным по питанию сдается в бухгалтерию.

11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

Образовательная организация 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;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

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

12.3 Директор школы обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

12.4 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов
 - технологии приготовления пищи,
 - режима отбора и условий хранения суточных проб
 - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
 - соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока
- 12.5. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

12.6 Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученного обучающимися питания;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

13. Документация

13.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания В лицее должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 6) Табель по учету питающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации

питания

14. Заключительные положения

14.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом

совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

14.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1. настоящего Положения.

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