
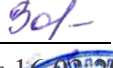


<p>ПРИНЯТО на родительском собрании МОУ «ООШ с.Чернава» Протокол № 4 от <u>16.03.2021г.</u></p>	<p>СОГЛАСОВАНО Председателем Управляющего Совета МОУ «ООШ с.Чернава»  О.А.Романова от <u>16.03.2021г.</u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор МОУ «ООШ с.Чернава»  С.В.Золотухина от <u>16.03.2021г.</u></p>
---	--	---



## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

**МОУ «ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ЧЕРНАВА ИВАНТЕЕВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

## **1. Общие положения**

Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года); Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. N 32, которым утверждены санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступившего в законную силу с 01.01.2021г.

Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

Горячее питание для обучающихся организуется на базе школьной столовой.

## **2. Общие принципы организации питания**

Организация горячего питания возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются учредителем не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнования федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ.

Образовательное учреждение отвечает за качество и безопасность питания, а так же своевременную поставку продуктов для осуществления горячего питания обучающихся в школе.

## **3. Задачи**

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Повышение доступности и качества питания.

Оказание содействия обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, обеспечение их горячим питанием.

Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей.

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения в соответствии с требованиями современных технологий.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

## **4. Организация питания в образовательном учреждении**

Ответственность за организацию питания возлагается на образовательное учреждение в лице директора ОУ.

Директор ОУ обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

- Осуществляет организацию питания школьников в столовой ОУ.
- Обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели.
- Назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль организации питания в образовательном учреждении.
- Издаёт приказ о режиме питания в образовательном учреждении в соответствии с СанПиН.

- Утверждает списочный состав обучающихся, имеющих право на получение льготного питания в соответствии с установленными категориями на каждый год.
- Информировывает родителей (законных представителей) на классных, общешкольных собраниях о количестве выделенных средств из бюджета района на организацию питания детей, о форме, сроках подачи документов на право получения льготного питания.

Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

В соответствии с примерным циклическим меню составляется и утверждается директором ОУ еженедельное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

Поставщики поставляют в столовую ОУ продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Питание обучающимся в виде сухого пайка предоставляется в следующих случаях:

- проведение учебных мероприятий вне ОУ; отключении электричества.

## **5. Порядок определения льготных категорий**

За счет бюджетных ассигнований местного бюджета Ивантеевского муниципального района завтраками обеспечиваются:

- обучающиеся 1-9 классов, ,

Льготные категории обучающихся на начало учебного года устанавливаются приказом директора школы.

В категорию учащихся, имеющих право на льготное питание, входят обучающиеся из многодетных и малоимущих семей (при наличии подтверждающих документов).

Родители (законные представители) обучающихся, не относящихся к льготным категориям, оплачивают стоимость питания полностью.

Размер родительской платы за питание детей в ОУ подлежит перерасчету в случае пропуска ребёнком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам при условии уведомления ОУ (классного руководителя) не позднее, чем за один день.

## **6. Обязанности и права образовательного учреждения**

### **Обязанности образовательного учреждения**

Образовательное учреждение создает условия для обеспечения горячего питания обучающихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую всем необходимым технологическим оборудованием;
- осуществляет технический надзор, эксплуатацию инженерных коммуникаций, обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- осуществляет капитальный и текущий ремонт и реконструкцию помещений столовой (в пределах сметных ассигнований, предусмотренных для этих целей);
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;
- предоставляет электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду для приготовления пищи и соблюдения санитарных правил в соответствии с установленными нормами;
- обеспечивает контроль за своевременной оплатой родителями питания обучающихся.

### **Права образовательного учреждения**

Образовательное учреждение имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания обучающихся.
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил согласно СанПин.
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

## **7. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор ОУ, ответственный за организацию питания в ОУ, назначенный приказом директора ОУ, классные руководители, родители (законные представители) обучающихся.

### **Директор ОУ:**

- Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ОУ.
- Назначает из числа работников ОУ ответственного за организацию питания в ОУ.
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего Совета ОУ.

### **Ответственный за организацию питания в ОУ:**

- Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в ОУ.
- Формирует сводный список обучающихся для предоставления питания.
- Предоставляет списки обучающихся для расчёта средств на питание обучающихся.
- Обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.
- Формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации.
- Координирует работу в ОУ по формированию культуры питания.
- Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
- Вносит предложения по улучшению организации питания.

### **Классные руководители ОУ:**

- Ведут ежедневный учет питания обучающихся) в классе
- Ежедневно представляют в столовую ОУ заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся на следующий учебный день.
- Ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания, уточняют представленную накануне заявку.
- Осуществляют мониторинг организации питания обучающихся класса, сдают ежемесячный отчет о питании обучающихся класса.
- 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 полноценного питания обучающихся. Ведут просветительскую работу среди обучающихся и родителей по пропаганде здорового питания, здорового образа жизни.

- Вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего Совета ОУ, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- Контролируют организацию и питание детей в столовой общеобразовательного учреждения

### **Права и обязанности родителей**

#### **Родители имеют право:**

- обращаться к директору образовательного учреждения по проблемам, связанным с организацией горячего питания,
- вносить на рассмотрение Управляющего Совета предложения по совершенствованию организации горячего питания,
- принимать участие в работе бракеражной комиссии,
- запрашивать у администрации ОУ информацию по интересующим родителей вопросам,
- с целью улучшения организации питания обучающихся оказывать благотворительную (добровольную) помощь в соответствии с действующим законодательством,
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой,
- принимать участие в деятельности Управляющего Совета по вопросам организации питания обучающихся (воспитанников);

#### **Родители (законные представители) обучающихся обязаны:**

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю (воспитателю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

### **Права и обязанности обучающихся**

#### **Обучающиеся обязаны:**

- выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием;
- выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.
- соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

#### **Обучающиеся имеют право:**

- получать горячее питание согласно меню;
- высказывать в тактичной форме пожелания по улучшению качества.

## **8. Контроль организации школьного питания**

Контроль организации питания обучающихся ОУ осуществляют:

- представители Управляющего Совета ОУ,
- представители родительского комитета ОУ

Контроль качества готовой продукции на уровне ОУ осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регламентируется приказом директора ОУ.

### **Обязанности бракеражной комиссии:**

Бракеражная комиссия обязана:

осуществлять контроль за:

- соблюдением и выполнением установленных санитарно-гигиенических требований к функционированию пищеблока,

- соблюдением технологии приготовления пищи на основе технологических карт;
- качеством питания обучающихся (воспитанников) в образовательном учреждении;
- качеством поступающих продуктов, проводить оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- своевременным прохождением медосмотра работниками столовой  
вести бракеражный журнал согласно установленной форме.  
присутствовать в столовой при принятии пищи обучающимися (воспитанниками),  
проводить анкетирование обучающихся (воспитанников) по вопросам качества приготовления

пищи.