

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 84 с углубленным
изучением отдельных предметов»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____ О.И. Березина
Приказ № 6 от 02.09.2024 г

Положение об организации горячего питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №84» (далее – Положение) разработано в соответствии с
- 1.1.1. Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 1.1.2. Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- 1.1.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 1.1.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 1.1.5. МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;
- 1.1.6. Уставом МБОУ «СОШ №84» (далее Школа) и локальными нормативными актами, регламентирующими вопросы обеспечения обучающихся питанием;
- 1.2. Настоящее Положение, разработанное с целью организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса,
- 1.2.1. определяет:
- 1.2.1.1. общие принципы организации горячего питания обучающихся в Школе;
- 1.2.1.2. правила и требования к организации питания обучающихся;
- 1.2.2. устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Школе;
- 1.2.3. регулирует отношения между участниками образовательных отношений;
- 1.3. Настоящее Положение:
- 1.3.1. Является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания;
- 1.3.2. принимается на заседании педагогического совета с учетом мнения Советов родителей - родительских комитетов классных коллективов, согласовывается руководителем организации общественного питания и утверждается приказом директора Школы;
- 1.3.3. Вводится в действие со дня утверждения до внесения изменений в законодательство, регламентирующее организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;

1.3.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение утверждаются приказом директора Школы;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательных отношений Школы.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Целью организации питания является укрепление здоровья детей и подростков;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.2.4. социальная поддержка:

2.2.4.1. обучающихся 1-4-х классов;

2.2.4.2. обучающихся 5-11-х классов из малообеспеченных семей имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи, определенный приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики;

2.2.4.3. обучающихся 5-11-х классов из многодетных семей;

2.2.4.4. обучающихся 5-11-х классов, находящиеся в трудной жизненной ситуации;

2.2.4.5. обучающихся 5-11-х классов с ограниченными возможностями здоровья

3. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

3.1. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

3.2. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

3.2.1. обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

3.2.2. соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

3.2.3. соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

3.2.4. наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

3.2.5. обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

3.2.6. применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- 3.2.7. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- 3.2.8. исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов;
- 3.3. Режим питания:
- 3.3.1. Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 - 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов;
- 3.3.2. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации;
- 3.4. Формирование у обучающихся культуры правильного питания:
- 3.4.1. В Школе создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;
- 3.4.2. При приеме пищи обучающиеся не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения;
- 3.5. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологической потребности;
- 3.6. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
- 3.7. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Школы;
- 4.2. К обслуживанию горячим питанием обучающихся в Школе на договорной основе допускаются предприятия общественного питания;
- 4.3. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся;
- 4.4. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Школы на текущий учебный год;
- 4.5. Оплата питания различных категорий обучающихся, получающих услугу по организации питания обучающихся, производится за счет средств родителей (законных представителей) или бюджетных средств Удмуртской Республики и муниципального образования «Город Ижевск»;
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания;
- 4.7. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Школы;
- 4.8. Ежедневно в обеденном зале и на официальном сайте размещается утвержденное директором Школы меню, в котором указываются наименования блюд, их объем (выход в граммах и (или) в миллилитрах), пищевая ценность и стоимость;

- 4.9. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором Школы. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам;
- 4.10. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком, утвержденным директором, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время ее приема;
- 4.11. Уборка столовой производится после каждого приема пищи обучающимися;
- 4.12. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. К работе на пищеблоке допускаются
- 4.12.1. здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями,
- 4.12.2. а также сдавшие зачет по гигиенической подготовке;
- 4.14. О случаях появления в Школе пищевых отравлений и (или) острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры Роспотребнадзора;

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 5.1. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, может осуществляться органами Роспотребнадзора;
- 5.2. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции могут осуществлять:
- 5.2.1. Директор Школы;
- 5.2.2. Медицинский работник;
- 5.2.3. Ответственный за организацию питания;
- 5.2.4. Бракеражная комиссия
- 5.2.5. Комиссия по изучению вопросов организации питания обучающихся
- 5.3. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в столовой, а также за организацию питания обучающихся возлагается на директора Школы и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего Школу;
- 5.5. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с родительской общественностью;
- 5.6. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентирован локальным нормативным актом общеобразовательной организации;
- 5.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:
- 5.7.1. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 5.7.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 5.7.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 5.7.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 5.7.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 5.7.6. наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

5.7.7. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

5.7.8. информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

5.8. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей и участия в работе Комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся. Итоги проверок могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, Управления образования Администрации города Ижевска, руководителя организации общественного питания и (или) органов контроля (надзора).

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Стороны, обеспечивающие предоставление услуги по организации питания обучающихся Школы, несут ответственность в соответствии законодательством РФ за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору и настоящему Положению;

6.2. Организация общественного питания несет ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд, качество, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) в соответствии с действующим законодательством РФ;

6.3. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в Школе несет директор и ответственный за организацию питания.

Функциональные обязанности ответственного за организацию питания.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1 Настоящие функциональные обязанности разработаны в соответствии с законом РФ «Об Образовании в Российской Федерации», Уставом Школы;

1.2 Ответственный за организацию питания назначается приказом директора Школы из числа педагогов или административных работников для проведения организационных мероприятий и координации ежедневной работы.

1.3 Ответственный за организацию питания подчиняется директору Школы.

1.4 В своей работе ответственный за организацию питания руководствуется Уставом Школы, локальными нормативными актами образовательной организации, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией, а также другими материалами, включенными в документацию ответственного за организацию питания.

1.5 Ответственный за организацию питания должен знать:

1.5.1 Нормы и правила 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.5.2 Приоритетные направления развития образовательной системы Российской Федерации;

1.5.3 Законы и нормативные правительственные акты, регламентирующие деятельность образовательной организации по организации питания обучающихся;

1.5.4 Трудовое законодательство;

1.5.5 Конвенцию о правах ребенка;

1.5.6 Правила охраны жизни и здоровья обучающихся;

1.5.7 Методы и приемы оказания первой медицинской помощи;

1.5.8 Правила внутреннего трудового распорядка образовательной организации;

1.5.9 Правила внутреннего распорядка обучающихся;

- 1.5.10 Правила по охране труда и пожарной безопасности;
- 1.5.11 Правила проведения бракеража;
- 1.5.12 И другие документы.

2. ФУНКЦИИ.

- 2.1 Основными функциями деятельности ответственного по питанию являются:
 - 2.1.1 Руководство деятельностью педагогов, работников и обучающихся Школы по организации питания, питьевого режима;
 - 2.1.2 Установление контактов с внешними организациями, задействованными (на договорной основе) в организации питания обучающихся, педагогов и работников Школы.

3. ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

- 3.1 Ответственный за организацию питания:
 - 3.1.1 Отвечает за работу столовой Школы в части организации питания обучающихся, педагогов и работников Школы;
 - 3.1.2 Ведет необходимую документацию;
- 3.2 Является членом бракеражной комиссии и осуществляет контроль за качеством пищи, соответствия цикличному меню, требованиям СанПиН;
- 3.3 Оперативно реагирует на все случаи нарушения обучающимися правил внутреннего распорядка в столовой. При получении информации о нарушении немедленно проводит проверку и в случае подтверждения составляет акт установленной формы;
- 3.4 Размещает на официальном сайте информацию в разделе «Школьное питание»;
- 3.5 Планирует работу Школы по организации питания на календарный год;
- 3.6 Ежегодно проводит анализ выполнения работы Школы за текущий календарный год по вопросам питания;
- 3.7 Ежегодно анализирует деятельность Школы по организации питания обучающихся (информация размещается в «Отчете о результатах самообследования»);
- 3.8 Доводит до сведения педагогов и работников Школы информацию:
 - 3.8.1 О результатах внутришкольного контроля и (или) внутреннего мониторинга, родительского контроля;
 - 3.8.2 О состоянии нормативно-правовой базы Школы по организации питания обучающихся;
 - 3.8.3 Об организации и обеспечения питьевого режима.

4. ПРАВА ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

- 4.1 Ответственный за организацию питания имеет право:
 - 4.1.1 В пределах своей компетенции самостоятельно отдавать распоряжения педагогам, работникам и обучающимся;
 - 4.1.2 Запрашивать у классных руководителей и других педагогов сведения об обучающихся и их родителей (законных представителей) в пределах своей компетенции;
 - 4.1.3 Обращаться с ходатайством к директору Школы по вопросам предъявления претензий к организации, осуществляющей питание, по качеству и организации питания обучающихся, педагогов и работников Школы;
 - 4.1.4 Ходатайствовать перед директором Школы о поощрении педагогов и работников за организацию питания обучающихся.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

5.1 Ответственный за организацию питания несет ответственность:

5.1.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений директора и иных локальных нормативных актов Школы, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, за не использование прав, предоставленных настоящей Инструкцией, повлекшее дезорганизацию питания обучающихся Школы;

5.1.2 За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью обучающегося;

5.1.3 За нарушение конфиденциальности персональных данных педагогов, работников, обучающихся и их родителей (законных представителей), а также персональных данных граждан, содержащиеся в документах, полученные из других организаций, в обращениях граждан.

6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ. СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ.

6.1 Ответственный за организацию питания в процессе своей деятельности взаимодействует с:

6.1.1 Управлением образования Администрации города Ижевска;

6.1.2 Организацией общественного питания ООО «Экспресс-Сервис»;

6.1.3 С коллегиальными органами управления Школы по вопросам организации питания обучающихся.