

СОГЛАСОВАНО

Протокол Управляющего совета
от 01.09.2022г № 1

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора
/Вакулич Н.Ю. /
01.09.2022



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МБОУ «Ольховская прогимназия»

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в учреждении (далее - Положение), разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г №273-ФЗ- «Об образовании в Российской Федерации», на основании постановлений Администрации Ольховского муниципального района Волгоградской области от 31.02.2022г №09 «Об утверждении порядка деятельности по организации питания, расходования и учета средств на предоставление субвенций, предназначенных для частичной компенсации стоимости питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Ольховского муниципального района», от 28.02.2022 г № «Об утверждении порядка софинансирования Ольховским муниципальным районом бесплатного школьного питания обучающихся образовательных организаций», от 16.12.2019г №125 «Об установлении платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования на территории Ольховского муниципального района на 2020 год., от 05.02.2019г №79 «О компенсационных выплатах на питание детям из многодетных семей, обучающимся в 1-4 классах общеобразовательных организаций за счет средств муниципального бюджета», от 16.05.2019г №301 «Об утверждении Порядка установления категорий родителей (законных представителей), которые освобождаются от платы услуг по присмотру и уходу или для которых размер платы снижается, а также порядка снижения размера платы в муниципальных образовательных организациях Ольховского муниципального района, реализующих образовательные программы дошкольного образования.», Закона Волгоградской области «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Волгоградской области в сфере организации питания обучающихся от 29 июля 2020 года, Постановление от 16.05.2019г №302 «Об утверждении порядка софинансирования Ольховским муниципальным районом бесплатного питания воспитанников образовательных организаций, реализующих образовательную программу дошкольного образования на территории Ольховского муниципального района. Постановления Администрации Ольховского муниципального района Волгоградской области от 28.02.2022 № 126 о внесении изменений в постановление Администрации Ольховского

1.3 Основными задачами организации питания детей являются: создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1. Общие принципы организации питания

- 2.1. Организация питания обучающихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения и осуществляется в соответствии с требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.2. Администрация учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, воспитанниками и родителями с целью организации питания на платной или бесплатной основе.
- 2.3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, воспитанников принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся и воспитанников.
- 2.4. Питание в учреждении организовано на основе примерного цикличного 10-ти дневного двухразового меню для обучающихся 1-4 классов, и отдельно для дошкольников трехразовое 10 дневное меню для возраста 3-7 лет. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 2.6. Ответственность за организацию питания в учреждении несет директор.

3. Порядок организации питания обучающихся.

- 3.1 Для воспитанников 3-7 лет устанавливается трехразовое питание согласно десятидневному меню. Оплата производится в соответствие с Постановлением от 16.12.2019г №935 «Об установлении платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования на территории Ольховского муниципального района на 2020 год., и Постановление от 16.05.2019г №302 «Об утверждении порядка софинансирования Ольховским муниципальным районом бесплатного питания воспитанников образовательных организаций, реализующих образовательную программу дошкольного образования на территории Ольховского муниципального района.
- 3.2 Для всех обучающихся 1-4 классов предусматривается бесплатное питание не менее одного раза (завтрак) в соответствие с Законом Волгоградской области «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Волгоградской области в сфере организации питания обучающихся от 29 июля 2020 года и Постановлением от 28.02.2022 г № «Об утверждении порядка софинансирования Ольховским муниципальным районом бесплатного школьного питания обучающихся образовательных организаций».
- 3.3 Для обучающихся 1-4 классов из многодетных семей организуется дополнительное питание из расчета 8 рублей за каждый день посещения в соответствие с Постановлением Администрации Ольховского муниципального района Волгоградской области от 05.02.2019г №79 «О компенсационных выплатах на питание детям из многодетных семей, обучающимся в 1-4 классах общеобразовательных организаций за счет средств муниципального бюджета»,
- 3.4. Для обучающихся 1-4 классов, посещающих группу продленного дня на платной основе

организуется горячий обед из расчета 75 рублей за каждый день посещения. Оплата производится в соответствии с Постановлением Администрации Ольховского муниципального района от 02.12.2021 №924 «Об установлении платы, взимаемой с родителей за присмотр и уход за детьми в образовательных организациях, посещаемых групп продленного дня на территории Ольховского муниципального района»

3.5. Столовая (приспособленное помещение) осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы учреждения.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором.

3.6. Дежурные и классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.7. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: завхоз, педагогические работники.

Комиссия:

3.7.1. контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

3.7.2. контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

3.3.7.3. По результатам проверки составляются акты.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениям

и санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4. Порядок определения контингента учащихся на питание.

4.1. Классные руководители своевременно предоставляют документы и заявления на учащихся из многодетных семей, заявление на посещение продленной группы. Все документы предоставляются по состоянию на 1 сентября учебного года, затем по мере необходимости. Затем издается приказ.

4.2. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- ежемесячно в конце каждого месяца воспитателями, классными руководителями подается табель по питанию завхозу;

5. Система организации процесса бесплатного питания

5.1. Фактическое число учащихся в классе ежедневно фиксируется классным руководителем. В случае отсутствия кого-либо из учащихся не востребуемые порции завтраков распределяются между учащимися на завтраки.

5.2. Классный руководитель, завхоз ежедневно ведет учет отпущенных продуктов учащимся из многодетных семей.

. В случае отсутствия кого-либо из учащихся не востребуемые порции передаются учащимся из многодетных семей.

6. Система организации платного питания

6.1. Платное питание организуется для воспитанников дошкольных групп и обучающихся, которые посещают группу продленного дня.

6.2. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на счет учреждения по квитанциям, которые отдают родителям классные руководители, воспитатели

дошкольных групп.

6.3. Снятие с питания будет осуществляться при своевременном предупреждении по телефону родителями классного руководителя в первый день отсутствия (с 8:30 до 9:30) со следующего дня.

6.4. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

7.1. Пищевые продукты, поступающие в ОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

7.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

7.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

7.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

7.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

7.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

8. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

8.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ОО.

8.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

8.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

8.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

8.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

8.6. На родительских собраниях работники ОО рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

8.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

8.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

9. Выдача готовой пищи

9.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

9.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

10. Контроль организации питания

10.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОО следует руководствоваться санитарными правилами, условиями контракта.

10.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель ОО. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ОО и внепланово.

10.3. Директор ОО:

— несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в ОО, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

11. Отчетность

11.1. Директор ОО осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в ОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.