

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 32 имени Героя Советского Союза С.Т.Вагина»

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
МОАУ «СОШ № 32»
Протокол № 6 от 31.03.2022

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОАУ «СОШ № 32»
Скрывникова О.Н.
Приказ от 31.03.2022 № 97/1

ПРИНЯТО
с учётом мнения родителей
МОАУ «СОШ № 32»
Протокол № 4 от 23.03.2022

ПРИНЯТО
с учётом мнения обучающихся
МОАУ «СОШ № 32»
Протокол № 5 от 24.03.2022



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МОАУ «СОШ № 32»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 32 имени Героя Советского Союза С.Т.Вагина» (далее – Положение), разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32»;
- Устава Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 32 имени Героя Советского Союза С.Т.Вагина» (далее - МОАУ «СОШ № 32»).

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в МОАУ «СОШ № 32», являются:

- обеспечение обучающихся питанием, в соответствии с действующим законодательством;
- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания; социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.3. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в МОАУ «СОШ № 32».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются Педагогическим советом и утверждаются приказом директора школы. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции, накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.

2.4.Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями) обучающихся.

2.5.Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата обучающихся горячим питанием.

2.6. Отпуск учащимся питания в школьной столовой осуществляется по классам на основании заявок классных руководителей. График приема пищи составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, количеством посадочных мест и утверждается директором школы.

2.7.Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.8.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. Питание учащихся организуется на добровольной основе по решению родителей. Питание осуществляется за счёт средств родителей с компенсацией и дотацией, предоставляемых в соответствии с распорядительными актами учредителя. Питание, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд предоставляется всем обучающимся по их желанию.

2.9. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если

- родитель (законный представитель) предоставил заявление о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием;
- ребенок обучается с применением дистанционных образовательных технологий. Горячее питание возобновляется с момента начала очного обучения.

2.10. Питание обучающихся может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации на основе заключенного договора.

2.11. Питание организуется в соответствии с 12-дневным меню, утвержденным руководителем организации общественного питания и согласованным с директором школы.

2.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

2.13. Организацию питания в МОАУ «СОШ № 32» осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.14. Бесплатное питание учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется на основании заявлений родителей (законных представителей) и реализуется по талонам, выдаваемым Центром социального обслуживания населения, согласно установленному графику школ города Оренбурга или в рамках частного обращения к директору комбината школьного питания. Списки детей корректируются по мере необходимости.

Родители (законные представители) учащихся, подавшие заявление и соответствующий пакет документов, необходимых в соответствии с нормативными правовыми актами для предоставления муниципальной услуги «БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ», несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания.

2.15. Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию питания.

2.16. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет контроль над посещением столовой;
- ведет ежедневный учет учащихся, получающих льготное питание по классам;

2.17. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.

2.18. Контроль за организацией питания осуществляется директором школы и общественной комиссией по контролю за организацией питания.

3. Порядок организации питания

3.1. Расчеты за фактически оказанные Комбинатом школьного питания услуги производятся ежедневно родителями (законными представителями) путем безналичного расчета через банковское учреждение, а также за наличный расчет.

3.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней (с понедельника по субботу включительно) в соответствии с режимом работы МОАУ «СОШ № 32».

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором МОАУ «СОШ № 32».

3.3. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке, запрещена.

3.4. Ответственный по питанию в школе обеспечивает дежурство учителей, классных руководителей в помещении столовой, утверждаемый директором. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима

посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль качества и безопасности организацией питания обучающихся основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Гимназии. Контроль за работой школьной столовой Гимназии и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами, управлением образования.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в школьной столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Постоянный контроль над работой столовой МОАУ «СОШ № 32» осуществляется общественной комиссией по контролю за организацией питания. Результаты проверок оформляются протоколами.