

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4»
г. Алексеевка**

Утверждено на заседании
педагогического совета
МБОУ «СОШ №4»
Протокол от « 9 » января 2025 г.
№ 3

Введено в действие
приказом от «13 » января 2025 г.
№ 5-орг
Директор МБОУ «СОШ №4»



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ «СОШ №4»**

(Локальный акт №143)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся МБОУ «СОШ №4» разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18.05.2020 г., Положением об организации питания в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа, утвержденном приказом управления образования

Алексеевского городского округа от 22.04.2020 г. №340, Уставом МБОУ «СОШ №4».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий учащихся.

1.3. Положение обязательно для соблюдения всеми участниками образовательных отношений.

1.4. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора школы и действует до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к положению утверждаются приказом директора школы.

1.6. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) учащихся, СПСК «БизнесЦентр», управлением образования администрации Алексеевского муниципального округа, территориальным органом Роспотребнадзора.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ, ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «СОШ №4» являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей учащихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

- 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;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- 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);

- 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;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

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

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

2.3. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.4. Ответственность за организацию качественного питания в школе возлагается непосредственно на директора.

Директор школы назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

2.5. Питание в школе организуется за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

Оплата школьного питания производится через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

Отпуск питания за наличный расчет организуется в школе в условиях функционирования буфета. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на лицо, ответственное за организацию школьного питания, определенное приказом директора школы.

2.6. Классные руководители сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

Администрация школы несет ответственность за организацию питания учащихся, организует питание в обеденном зале школьной столовой, а также организует дежурство учителей и учащихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрывание столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного педагога.

2.7. Школа размещает на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедельное и ежедневное меню.

В доступных для родителей и детей местах оформляются уголки здорового питания, в которых представлены следующие материалы:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюд и общей стоимости приема пищи;
- меню дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей;
- графики приема пищи;
- иная организационная и правовая информация об условиях организации питания в школе.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, разрабатывается индивидуальным предпринимателем Бузюновой В.А., обеспечивающим питание в школе

Меню утверждается индивидуальным предпринимателем и согласовывается директором школы.

3.2. Для учащихся школы организуется горячее здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. Учащиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации.

ской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Учащиеся с 5 по 11 классы общеобразовательных организаций области обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

3.4. Дети, обучающиеся на дому, обеспечиваются сухим пайком за счет средств местного бюджета. Сумма на питание учащихся данной категории определяется ежегодно в пределах средств, выделенных муниципальным образованием на организацию горячего завтрака.

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится учащимся из многодетных семей и детям с ограниченными возможностями здоровья в период обучения на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа директора.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется продуктами.

3.5. Двухразовое бесплатное питание в общеобразовательных организациях на льготной основе предоставляется:

- детям из многодетных семей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья.

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья из многодетных семей вправе воспользоваться бесплатным питанием, предоставляемым за счет субвенций областного и местного бюджетов. В этом случае бесплатный обед за счет средств местного бюджета не предоставляется.

В случае отсутствия по болезни или другим причинам в общеобразовательном учреждении учащихся, имеющих статус ОВЗ, и детей из многодетных семей питание не компенсируется.

Список учащихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями имеющих право на льготное питание, утверждается ежемесячно.

3.6. При организации питания детей администрация школы учитывает представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья по медицинским показаниям для организации диетического питания.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родитель ребенка (законный представитель) обращается к директору с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (назначения лечащего врача).

На основании полученных документов директор совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка.

Выдача таким детям рационов питания осуществляется под контролем лица, ответственного за питание.

4. ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

4.1. Питьевой режим учащихся осуществляется посредством стационарных питьевых фонтанчиков. Чаши фонтанчиков ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания учащихся в школе

4.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.4. В школе предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ЧЕРЕЗ ШКОЛЬНЫЙ БУФЕТ

5.1. Работа буфета организуется не ранее 11.00 и в течение всего учебного дня.

5.2. Режим работы буфета утверждается директором школы.

5.3. Перечень буфетной продукции формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи.

5.4. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления.

6. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Питание учащихся осуществляется в помещениях, находящихся в здании школы.

6.2. В школе имеются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

6.4. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

6.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню.

6.6. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

6.7. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, скамьями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений и позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

7.1. Школа несет ответственность за организацию и качество горячего питания учащихся.

7.2. СПСК «БизнесЦентр», деятельность которого связана с организацией и обеспечением горячего питания учащихся, обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

7.3. Школа разъясняет учащимся принципы здорового питания и правила личной гигиены.

7.4. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив занимается проведением бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

7.5. Наглядными формами привития навыков здорового питания являются плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в уголке здоровья..

7.6. Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганда основ здорового питания организуются во взаимодействии школы с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

7.7. Работа по формированию культуры здорового питания в школе проводится по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школе, где все: от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете соответствует принципам здорового питания и способствует формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствует всем гигиеническим требованиям и служит примером здорового питания.

Второе – реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. На протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа «Разговор о правильном питании», которая используется в начальной и в основной школе. Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

При реализации образовательных программ соблюдаются принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление – просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

8. МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

8.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у учащихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 3.4.–3.5. настоящего положения. При возникновении права на льготу по двум основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) учащегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) учащегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю школы.

8.2. Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы. Право на получение льготного горячего питания у учащегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа

о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения учащегося льготным питанием.

8.3. При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.

9. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ об организации горячего питания учащихся;
- несет ответственность за организацию горячего питания в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим положением;
- обеспечивает издание локальных актов, предусмотренных настоящим положением;
- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания и закрепляет его обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания учащихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, педагогических советах.

9.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

9.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока.

9.4. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания учащихся. В заявке указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания учащихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися обедов;
- предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных учащимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения учащихся полноценным горячим питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

9.5. Родители (законные представители) учащихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

10. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

10.1. Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в школе, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

10.2. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по школе), в состав которой входят медицинский работник, заведующий столовой, ответственные за организацию питания.

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

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

10.4. Родительская общественность и другие общественные организации принимают участие в контроле организации питания в составе общественных комиссий по согласованию с администрацией школы.

Положение о работе комиссии, состав и график работы разрабатывается школой, утверждается приказом директора на каждый учебный год.

В состав комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители учащихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре.

11 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

11.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

11.2. Родители (законные представители) учащихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

11.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.