

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20 ИМЕНИ А.К. ПЕРЕВАЛОВА
БЕЛОГЛИНСКОГО РАЙОНА»
(МБОУ СОШ № 20)

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2021г.



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 20
К.Н. Комов

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 20

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 20 им. А.К. Перевалова Белоглинского района» (далее - МБОУ СОШ № 20) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МБОУ СОШ № 20 п. Центральный по графику, утвержденному директором МБОУ СОШ № 20 п. Центральный (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным – дневным меню для обучающихся в возрасте 7-12 и 12-18 лет, меню для д согласованными директором МБОУ СОШ № 20.

1.4. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета, обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – льготные категории обучающихся).

1.5. Горячее питание предоставляется бесплатно обучающимся с 1 – 4 класс, на основании Федерального закона от 17 июля 1999 года № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», подпунктом «а» пункта 5 перечня поручений от 24 января 2020 года № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года, приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 17 августа 2020 года № 1871 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся,

получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Краснодарского края, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях» и письма Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 4 августа 2020 года № 4701-13-13917/20 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций в 2020 году», на основании приказа начальника управления образования администрации муниципального образования Белоглинский район «об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1 – 4 классов общеобразовательных учреждений Белоглинского района» от 28.08.2020г. № 01- 07/330.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МБОУ СОШ № 20 должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических

рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

Другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

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

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарногигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме - производство и реализация горячего питания;

2.5. Администрация МБОУ СОШ № 20 совместно с классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МБОУ СОШ № 20

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МБОУ СОШ № 20 и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МБОУ СОШ № 20 на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Дежурный администратор по столовой обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения

столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МБОУ СОШ № 20 приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МБОУ СОШ № 20

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

4.4. Руководитель МБОУ СОШ № 20 утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МБОУ в части организации питания;

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной руководителем МБОУ СОШ № 20

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МБОУ СОШ № 20 создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МБОУ СОШ № 20.

V. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

5.1. В школе оформляется стенд по организации питания в МБОУ СОШ № 20 (далее – Стенд).

5.2. На сайте МБОУ СОШ № 20 создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее – Раздел) согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.