

УТВЕРЖДАЮ

Директор

БОУ города Омска «Средняя
Общеобразовательная школа № 1»

 И.А.Рукавичникова

Приказ от «17» марта 2025 № 13

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке организации питания обучающихся

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует порядок организации и контроля питания обучающихся в бюджетном общеобразовательном учреждении города Омска «Средняя общеобразовательная школа №1» (далее – школа).

1.2. Положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Постановлением Правительства РФ от 20 июня 2020 года № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Администрации города Омска от 24 февраля 2015 года № 340-п «Об утверждении Порядка организации горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях (обеспечение готовой к употреблению пищевой продукцией), проживающих в семьях, в которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области в расчете на душу населения»;
- Указом Губернатора Омской области от 03.08.2023 № 181 «Об установлении дополнительных мер поддержки и помощи для участников специальной военной операции и членов их семей на территории Омской области»;
- Приказом департамента образования Администрации города Омска от 22 июля 2022 года № 116-р «О размере средств на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в бюджетных общеобразовательных учреждениях города Омска, подведомственных департаменту образования Администрации города Омска, на одного обучающегося в день»;

– Постановлением Администрации города Омска от 27 июня 2018 года № 650-п «Об утверждении Порядка выплаты компенсаций за обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ», с изменениями от 16 июля 2018 года № 707-п;

– Постановлением Администрации города Омска от 31.03.2020 № 177-п «О внесении изменений в некоторые правовые акты Администрации города Омска»;

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

1.4. Школа обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающимся по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в школе.

1.5. Основными задачами организации питания в школе являются:

– создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;

– гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

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

– пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

– формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Организация питания обучающихся обеспечивается работниками пищеблока и работниками школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания обучающихся несет директор школы.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на медицинского работника.

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

1.10. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

Раздел 2. Организации питания обучающихся

2.1. Организация питания в Лицее осуществляется по муниципальному контракту/договору с организацией, оказывающей услугу по организации питания.

2.2. Школа выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН по следующим направлениям:

– число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;

– обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.

2.3. В школе для всех обучающихся за безналичный расчет (терминал) осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

2.4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

2.5. Питание обучающихся в школе соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.7. На основании примерного меню составляется фактическое меню установленного образца с указанием выхода блюд для обучающихся разного возраста. Фактическое меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное фактическое меню без согласования с директором школы запрещается.

2.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;

- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;

- предоставляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

2.10. Классные руководители школы:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- направляют родителей (законных представителей) обучающихся на рассмотрение ответственному за организацию питания для подачи документов о принадлежности к определенной льготной категории;
- информируют родителей (законных представителей) о принятых решениях в отношении данных обучающихся класса;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- организуют систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.12. С целью профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) в столовой не используются запрещенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевые продукты с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи): овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, рыбы, птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.13. Выдача готовой пищи по классам осуществляется по утвержденному графику после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение не менее 48 ч при температуре +2 - +6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

2.17. Складские помещения для хранения продуктов имеют холодильное оборудование, приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

2.18. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весы, кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и

готовых пищевых продуктов.

2.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.20. Работники пищеблока, раздающие готовую пищу обучающимся, ежегодно проходят медицинские осмотры и обследования, санитарно-гигиеническое обучение.

2.21. Ежедневно, перед началом работы, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотров заносятся в журнал здоровья. Отстраняются от работы больные работники и с подозрением на инфекционные заболевания, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.22. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, хранить личные вещи и принимать пищу на рабочем месте.

2.23. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающихся. Меню с указанием полного наименования блюд, их выхода вывешивается на информационном стенде возле пищеблока, на официальном сайте Лицея.

2.24. Ежегодно издается приказ в котором установлен режим предоставления питания обучающихся.

Раздел 3. Производственный контроль за организацией питания детей.

3.1. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания обучающихся предусматривает следующие вопросы:

– лабораторный контроль (химический и микробиологический), калорийность готовой продукции;

– обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов в соответствии с примерным меню и ежедневным меню-требованием;

– правильность расчетов необходимого количества продуктов (по фактическому меню и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

– соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;

– качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации.

3.3. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляют медицинский работник, ответственный администратор, заведующий производством, бракеражная комиссия.

3.4. Контролируется:

- соблюдение технологии приготовления пищи;
- закладка продуктов в пищеварочный котел в точном соответствии с меню-раскладкой;
- выход блюд с определением среднего веса порции;
- выдача приготовленных блюд с пищеблока в обеденный зал, в соответствии с возрастными нормами на каждого обучающегося;
- качество поступающей продукции на склад, наличие сопроводительных документов на продукты, соответствие видов и наименований поступившей продукции на упаковке и товарно-сопроводительной документации, остаточные сроки годности продуктов на момент поставки;
- исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;
- маркировка инвентаря и разделочных досок, использование их по назначению;
- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностные режимы хранения и сроки годности продукции;
- отсутствие видимых признаков порчи продукции;
- уборка помещений пищеблока;
- сервировка столов;

Раздел 5. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

5.1. Мера социальной поддержки: на бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак или обед в зависимости от смены обучения) имеют право обучающиеся 1-4 классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

5.2. Мера социальной поддержки: на бесплатное горячее питание имеют право обучающиеся 5-11 классов в рамках поддержки членов семей граждан, участников специальной военной операции.

5.3. На льготной основе питание в школе предоставляется:

5.3.1. Социальная поддержка на питание в размере 60,00 рублей в расчете на одного ребенка в день оказывается следующим категориям учащихся 5-11 классов:

- обучающимся, проживающим в семьях, в которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области в расчете на душу населения;
- обучающимся, признанным в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, малоимущими, многодетной семьей, оставшимися без попечения родителей, сиротами.

5.3.2. Предоставление обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья питания в виде горячего завтрака и горячего обеда;

5.4. Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора школы.

5.5. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) обучающихся, имеющих право на льготное питание (по форме согласно распоряжению) и пакета документов.

5.5.1. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора школы по установленной форме.

5.5.2. Родители (законные представители) обучающихся, подавшие заявление, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания.

5.5.3. Обучающимся льготных категорий, вновь поступившим в школу в течение учебного года, а также в случае изменения основания для предоставления льготного питания, льготное питание предоставляется с месяца, следующего за месяцем подачи заявления или месяцем, в котором произошли изменения оснований для предоставления льготного питания, при условии подтверждения в государственном учреждении.