

Муниципально-автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования №40 с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа город Уфа Республики Башкортостан имени Героя Российской Федерации Серафимова Максима Владимировича

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
МАОУ «Центр образования № 40
с углубленным изучением отдельных предметов»
Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Центр образования № 40
с углубленным изучением отдельных предметов»
А.Р. Убатов
Приказ № 265р от «31» августа 2023 г.



СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего совета
«Центр образования № 40
с углубленным изучением отдельных предметов»
Протокол № 4 от «31» августа 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Положение о порядке организации питания

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее - «Положение») разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» по вопросам питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. Настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» являются:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

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

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

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявка на питание с учетом фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений;
- график посещения столовой;
- инструкция по ОТ в зале школьной столовой.

3.4 Администрация Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации и повышения охвата горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. Директор Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов», является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.10. Приказом директора Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» из числа административных или педагогических и иных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- своевременным осуществлением оплаты за фактически отпущенные завтраки и обеды;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.11. Ответственность за организацию питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- присутствует лично при посещении столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с детьми и родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.3. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. В состав комиссии могут входить: директор учреждения, заместители директора, педагоги, ответственный за питание в учреждении, заведующий производством столовой (по согласованию), медицинский работник (по согласованию),

родитель/законный представитель обучающегося (по согласованию, при наличии 3 медосмотра зафиксированного документально). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно ведется учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор, в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется МКУ ЦБ МУО Октябрьского района ГО г. Уфа РБ.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов».

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» утверждается директором в начале каждого учебного года.

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

4 (четыре)



Директор МаОУ «Центр образования № 40
г. Казань» _____
А.Р. Уразова