

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Администрация города Иркутска
Комитет по социальной политике и культуре
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска
средняя общеобразовательная школа №6
(МБОУ г. Иркутска СОШ №6)

664058, г. Иркутск, м-н Первомайский, 10 тел/факс: 36-38-32, irkschool6@yandex.ru



ВВЕДЕНО в действие
Приказом от 01.09.2022г

№ 01-10-67/3

Директор МБОУ г.Иркутска СОШ № 6
/М.А.Рябчевская

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
в МБОУ г. Иркутска СОШ № 6

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с углублённым изучением отдельных предметов №64 (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2020 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- законом Иркутской области от 23 октября 2006 года № 63-оз «О социальной поддержке в Иркутской области семей, имеющих детей» (ред. от 10.07.2017 N 59-03);
- приказом министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области от 09.08.2017 № 53-101/17-мпр «Об исчислении среднедушевого дохода многодетных и малоимущих семей для определения их права на меры социальной поддержки в соответствии с Законом Иркутской области от 23 октября 2006 года № 63-оз «О социальной поддержке в Иркутской области семей, имеющих детей»;
- методическими рекомендациями 2.4.0180-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях», «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.;
- нормами СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (с ред. от 22 мая 2019 г.).

1.2. 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.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные лица.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с департаментом образования, территориальным органом Роспотребнадзора, родителями обучающихся.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни шесть дней в неделю - с понедельника по субботу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с Требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения прямых договоров в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (ред. от 31 июля 2020 г.)

2.3.3. Для организации питания в школе используются следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ об организации льготного питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурства в столовой;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников;
 - содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по

совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.1.2. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется ежедневно классными руководителями.

3.1.3. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.4. Примерное 10-дневное меню разрабатывает комбинат питания. Замена блюд в меню производится на основе норм взаимозаменяемости продуктов.

3.1.5. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.2. Предоставление питьевой воды

3.2.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой посредством использования питьевых фонтанчиков, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Перечень категорий учащихся, которые получают горячее питание за счет средств бюджета:

- ученики 1-4 классов (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ).
- дети из многодетных и малоимущих семей;
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ);
- дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»).

4.2. Организация питания для обучающихся 5-11 классов реализуется за счет средств родительской платы и производится на добровольной основе в рамках проекта «Школьные системы 5+».

4.2.1. Классные руководители формируют списки детей для организации питания за счет средств родителей (законных представителей).

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании локальных актов, утвержденных директором школы.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.