

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Свердловской области «Красноуральская школа, реализующая
адаптированные основные общеобразовательные программы»
(ГБОУ СО «Красноуральская школа»)

Рассмотрено
На Совете ОУ

Протокол № 3 от «16» 04 2021г



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ СО «Красноуральская школа»

Т.С.Сергеева

от «16» 04 2021г

Приказ № 134-р

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

Индекс дела 01-28
от «10» 01 2021г

ГО Красноуральск

Положение об организации питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Красноуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Красноуральская школа») в дальнейшем - «Положение», разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37, ст. 41), приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012г. № 213, «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Устава школы.

1.2. Основные задачи организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении;

1.4. Настоящее Положение рассматривается на Совете школы и утверждается руководителем учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в учреждении.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

1.7. Изменения и дополнения к Положению рассматриваются в составе новой редакции Положения Советом школы и утверждаются руководителем учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. Администрация учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, воспитанниками, родителями (законными представителями) с целью организации здорового питания обучающихся, воспитанников.

2.2. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, воспитанников 1-9х классов, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников учреждения.

2.3. Руководитель учреждения назначает приказом ответственного за организацию питания.

2.4. В качестве основы для расчетов норм питания при двухразовом питании используются Санитарные правила, суточная калорийность рациона распределяется за счет завтраков на 25% и за счет обедов на 35%.

2.5. Обучающиеся обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (завтрак и обед)

2.6. Питание в школе организуется на основе циклического двухнедельного меню рационов горячего питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Бракеражная комиссия в учреждении создается на текущий учебный год приказом руководителя учреждения в составе медицинского работника, заведующего столовой, руководителя ОУ.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.8. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет Совет по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по УВР, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской, педагогической общественности.

2.9. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, входящая в состав Совета школы. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания (медицинская сестра), которая отслеживает дифференцированность меню по возрастным группам с 7-11 лет и с 12-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Работники столовой выдают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется социальным педагогом вечером предшествующего дня заведующей столовой, и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утверждённое директором школы, меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю в режиме работы учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.4. В школе установлен режим предоставления питания обучающимся, воспитанникам в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении

санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Ежегодно, в начале учебного года составляется график приема пищи и утверждается приказом руководителя Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.6. Заместитель директора по УВР учреждения обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся, воспитанников в помещении столовой.

3.7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания; посещает все совещания по вопросам организации питания; своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию учреждения; лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;

регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,

своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.8. Дежурные педагоги и обучающиеся, воспитанники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.9. Классные руководители осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой.

3.10. Обед классных руководителей не должен совпадать с приемом пищи вверенного им класса.

3.11. Классные руководители ежедневно вносят данные в таблицу учета. Ежемесячно в последний день месяца сводные таблицы (отчеты) представляются бухгалтеру учреждения.

3.12. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями (законными представителями) о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием обучающихся класса.

4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.

4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

4.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:
Внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами.

Наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательного учреждения при 2-х разовом питании.

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-11 лет	12-18 лет	7-10 лет	12-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	48	72	48	72
Хлеб пшеничный	90	120	90	120
Мука пшеничная	9,0	12,0	9	12
Крупы, бобовые	27	30,0	27	30
Макаронные изделия	9,0	12,0	9	12
Картофель	150	150	112	112
Овощи свежие, зелень	210	240	168	192
Фрукты (плоды) свежие	120	120	111	111
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	9,0	12	9	12
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	120	120	120	120
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	46,2	52,0	42	46,8
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	31	46,0	21	31,8
Рыба-филе	36	48,0	34,8	46,2
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2 %)	180	180	180	180
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	90	110	90	108
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	30	36	30	36
Печень, язык, сердце	9	12	9	12
Сыр	6	7,2	6	7,2
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	6	6,0	6	6
Масло сливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	10,81
Яйцо диетическое	24	24	24	24
Сахар***	18	21	18	21

Кондитерские изделия	6	9	6	9
Чай	0,24	0,24	0,24	0,24
Кофейный напиток	1,2	1,2	1,2	1,2
Крахмал	1,8	2,4	1,8	2,4
Какао	0,72	0,72	0,72	0,72
Дрожжи хлебопекарные	0,6	1,2	0,6	1,2
Соль	1,8	3	1,8	3
Специи	1,2	1,2	1,2	1,2