

МБОУ «Кузьминская СОШ»

Рассмотрено: На родительском собрании № 9 от 05.07.2024	Принято: На Совете Школы № 5 от 05.07.2024	УТВЕРЖДАЮ Директор школы: _____/ Т.М. Главатских Приказ № 167 от 05.07.2024 .
--	---	--

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ «КУЗЬМИНСКАЯ СОШ» КЕЗСКОГО РАЙОНА УДМУТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ЛНА №29

Основные задачи положения.

Основными задачами при организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение:

- определяет основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ «Кузьминская СОШ»
- принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся в образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровней и направлено на создание необходимых условий для питания учащихся и работников школы:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьи 37, 41;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Закон Удмуртской Республики от 21.03.2014г. № 11-РЗ «О реализации полномочий в сфере образования».
- 1.3. Положение разработано с целью реализации основных направлений социальной политики в части предоставления полноценного питания учащимся и сохранения их здоровья;
- обеспечение охраны здоровья детей и урегулирование отношений по вопросам питания учащихся между управлением образования, предприятиями общественного питания, общеобразовательными учреждениями и родителями (законными представителями) школьников.
- 1.5. Финансирование расходов на питание школьников осуществляется за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) по установленным нормам.
- 1.6. Питание учащихся осуществляется в школьной столовой в соответствии с договорами, заключающимися между образовательным учреждением и поставщиком.

2. Порядок организации питания учащихся

- 2.1. Организация питания учащихся осуществляется образовательным учреждением.
- 2.2. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении.
- 2.3. Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания учащихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.
- 2.4. Питание учащихся осуществляется на основании основного двенадцатидневного меню, утверждённого директором школы, согласно с рекомендациями санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.5. При разработке меню учитываются: продолжительность пребывания учащихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки учащихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 2.6. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими документами. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 2.7. В соответствии с меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- 2.8. Питание для каждого класса организуется на численность учащихся, заявляемую классным руководителем в заявке, заполняемой классным руководителем или учеником, ответственным за заполнение талона. В заявке указывается дата и количество учащихся, получающих питание по категориям (завтрак и горячий обед, начальные классы, дети из многодетных семей, дети из малообеспеченных семей, дети с ОВЗ, сотрудники школы). Заполненные талоны сдаются ежедневно перед приемом пищи работникам пищеблока.
- 2.9. Учащиеся 1-4 классов, находящиеся в списочном составе ОУ, в течение учебного года в дни и часы работы ОУ обеспечиваются льготными обедами на основании приказа руководителя ОУ.
- 2.10. Учащиеся 5-11 классов из многодетных семей, находящиеся в списочном составе ОУ, в течение учебного года в дни и часы работы ОУ обеспечиваются льготными

обедами на основании приказа руководителя ОУ.

2.11. Учащиеся 5- 11 классов из малообеспеченных семей, находящиеся в списочном составе ОУ, в течение учебного года в дни и часы работы ОУ обеспечиваются льготными обедами на основании приказа руководителя ОУ.

2.12. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные программы обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.13. Родители (законные представители) учащихся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, имеют право заменить бесплатное двухразовое питание на денежную компенсацию.

2.14. . Для предоставления льготного питания один из родителей(законных представителей) в образовательное учреждение предоставляет:

- для предоставления двухразового питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья:

А) заявление ;

Б) документ, удостоверяющий личность заявителя;

В) заключение психолого-педагогической комиссии, подтверждающее наличие у учащегося недостатков в физическом или психическом развитии.

-для предоставления бесплатного питания для учащихся, получающих начальное общее образование:

А) заявление родителя(законного представителя);

- для предоставления льготного питания для учащихся 5-11 классов из многодетных семей:

А) заявление родителя (законного представителя);

Б) удостоверение многодетной семьи, продленное на момент заявления.

- для предоставления льготного питания для учащихся 5-11 классов из малообеспеченных семей:

А) заявление родителя(законного представителя);

Б) справка о составе семьи;

В) заверенные копии документов, подтверждающих доход семьи.

3. Финансовое обеспечение организации питания учащихся и работников

3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей;

- средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении (далее - родительская плата за питание детей);

- за счет средств бюджета Удмуртской Республики в порядке, установленном Правительством Удмуртской Республики, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

3.2. Стоимость питания, осуществляемая за счет родительской платы, определяется на родительском комитете школы, при этом необходимо учитывать требования к рациону питания, определяемые СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждается приказом директора образовательного учреждения.

4. Категории учащихся, имеющие права на получение бесплатного питания

4.1. В соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровней право на бесплатное питание (завтраки и обеды) может предоставляться льготным категориям учащихся. Для подтверждения права на льготное питание родителям (законным представителям) необходимо представить заявление с приложением документов, удостоверяющих право на льготное питание.

4.2. Списки учащихся, отнесённых к льготной категории, утверждаются приказом

директора образовательного учреждения.

4.3. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в образовательных организациях, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы, обеспечиваются 2-х разовым питанием.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся

5.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- распределяет обязанности по организации питания между членами коллектива;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся среди родительской общественности, организует проведение работы с родителями, направленную на улучшение меню, режима питания учащихся в период их пребывания в образовательной организации с учетом их возрастных особенностей и состояния здоровья;
- утверждает списки учащихся, получающих льготное питание.

5.2. Заместитель директора по воспитательной работе:

- организует реализацию образовательных программ в части формирования культуры здорового питания в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами;
- организует проведение не реже 1 раза в полугодие мониторинг удовлетворенности учащихся качеством питания, по итогам мониторинга предлагает оперативные меры по его улучшению;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль 100%-ного обеспечения горячим питанием учащихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания детей в школе.

5.3. Директор школы (делопроизводитель):

- формирует сводный список учащихся из малообеспеченных, многодетных семей, сводный список учащихся с ограниченными возможностями здоровья на основе документов, предоставленных родителями, утверждаемый приказом директора школы;
- ежемесячно не позднее 5 числа следующего месяца формирует сводный отчет по льготным категориям питающихся учащихся.

5.4. Классный руководитель:

- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися завтраков, обедов по классам;
- контролируют правомерность получения льготного питания учащимися своего класса (сроки действия правоустанавливающих документов);
- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество учащихся на учебный день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- проводят работу по пропаганде вопросов здорового питания, формированию культуры

пищевого поведения и учащихся, популяризации детского и школьного питания как необходимого условия для успешного обучения, сохранения и укрепления здоровья подрастающего поколения;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.5. Повар (иное ответственное лицо) обеспечивает доступность, качество и разнообразие рациона питания. Обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, тары, личной гигиены персонала. Организует контроль качества и безопасности процессов производства продукции на всех этапах от поступления продовольственного сырья.

5.6. Кладовщик:

- составляет меню;

- осуществляет контроль за поступлением денежных средств на питание;

- до 25 числа каждого месяца сдает финансовый отчет о питании учащихся в ЦБ Управления образованием Администрации МО «Кезский район»;

- ведёт таблицу учета полученных обедов учащимися, питающихся за счет родительской платы.

5.7. Родители (законные представители) учащихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов;

- своевременно вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- имеют право вносить предложения по улучшению организации питания учащихся, принимать участие в контроле качества питания учащихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

6. Порядок осуществления контроля организации питания учащихся

6.1. Контроль за организацией питания осуществляется руководителем учреждения, Учредителем, органами, уполномоченными на осуществление контроля в данном виде деятельности, родительской общественностью.

6.2. Вопросы организации питания учащихся рассматриваются:

- на заседании при администрации школы;

- на родительских собраниях в классах;

- на общешкольном родительском собрании.

6.3. Для контроля за качеством приготовляемых блюд утверждается состав бракеражной комиссии, бракеражная комиссия состоит из не менее 3-х человек

В состав бракеражной комиссии входят:

• Руководитель (заместитель директора);

• классный руководитель;

• кладовщик;

• повар;

• медицинский работник (по согласованию).

В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники Школы.

6.4. Бракераж осуществляется ежедневно перед каждым приемом пищи учащимися. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи

-Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

-Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

-Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

-При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

-Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

-При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

-При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

-При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

- При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

-Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

-При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и

картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

- При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

-«Соответствует требованиям» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, либо незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

- «Не соответствует» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздате не допускается, требуется замена блюда.

7. Заключительные положения.

7.1. В целях совершенствования организации питания учащихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;

- оформляет и обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания учащихся, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий в части совершенствования организации школьного питания, в том числе:

- а) количество учащихся, охваченных питанием;
- б) количество работников школьных столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
- в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
- г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания учащихся, классных руководителей по организации питания школьников учитываются при установлении размера соответствующих доплат.

7.3. Участники образовательных отношений имеют право вносить в настоящее Положение изменения и дополнения, которые утверждаются приказом директора МБОУ «Кузьминская СОШ »