

Принято

на педагогическом совете
МБОУ «Ивановская СОШ»
Протокол № 5 от 06.05.2025 г.

Согласовано

С Советом родителей
протокол № 4 от 05.05.2025 г.

Утверждаю

Директор МБОУ «Ивановская СОШ»


/А.И. Трубецкой /
Приказ № 143 от 06.05.2025 г.



Положение об организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.); Закона Оренбургской области от 6.09.2013 года № 1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изм. и доп.); письмом Министерства просвещения РФ от 9 сентября 2020 г. № ГД-1425/09; Приказом Росособнадзора от 12.01.2022 № 2; Уставом образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся в МБОУ «Ивановская СОШ» (далее – школа), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. При организации питания обучающихся реализуются следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока,

поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.4. Горячее питание обучающихся организуется за счет выделенных бюджетных средств, средств родителей (законных представителей).

1.5. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

1.6. Двухразовое питание на бесплатной основе предоставляется обучающимся с ОВЗ, находящимся в списочном составе школы в течение учебного года с понедельника по пятницу.

1.7. Стоимость бесплатного горячего питания, бесплатного питания обучающихся с ОВЗ определяется размером субсидий и дотаций, предоставляемых из бюджета.

1.8. Во время посещения группы продленного дня обучающиеся обеспечиваются питанием за счёт средств родителей (законных представителей).

1.9. На официальном сайте МБОУ «Ивановская СОШ» размещаются сведения о меню для питания обучающихся на срок две недели.

2. Порядок организации питания

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется МБОУ «Ивановская СОШ» (ст. 37 п.1 ФЗ-273).

2.2. Для питания обучающихся предусмотрено специальное помещение – столовая.

2.3. Приказом директора школы из числа работников школы назначается ответственный за организацию горячего питания в школе.

2.4. Питание детей в школе организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.5. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором школы ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.11. Обучающиеся школы обеспечиваются всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

2.12. При организации питания обучающихся обеспечивается потребление обучающимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25-35% до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

2.13. В суточном рационе питания учащихся оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10-15, 30-32 и 55 - 60% соответственно).

2.14. При организации питания в школе проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

2.15. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.16. При организации питания обучающихся в рационы питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.

2.17. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.18. Ответственный за организацию питания ведет ежедневный учет количества фактически полученного питания.

2.19. В школе соблюдается питьевой режим в следующей форме: питьевой фонтанчик и бутилированная вода.

3. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет: средств бюджета (субвенции); средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей (далее - родительская плата за питание детей).

3.2. Стоимость питания определяется на общем родительском собрании исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания и утверждается приказом директора школы.

Размер оплаты устанавливается на учебный год и может быть изменен только решением общешкольного родительского собрания.

3.3. Внесение родительской платы за питание детей в школе, осуществляется ежемесячно в срок до 10 числа текущего месяца.

3.4. Неизрасходованная сумма оплаты за питание обучающегося переходит в счет оплаты на следующий месяц. Возврат родителям излишне перечисленной суммы производится на основании их заявления.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Директор:

4.1.1. несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Оренбургской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

4.1.2. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.3. назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания в школе;

4.1.4. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, Совета родителей школы, а также совещании при директоре.

4.2. Ответственный за организацию питания в школе:

4.2.1. координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих продукты в школу;

4.2.2. формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

4.2.3. предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;

4.2.4. обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;

4.2.5. формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации, с ОВЗ;

4.2.6. контролирует оплату за питание детей в школе, и ведет соответствующую ведомость (табель учёта);

4.2.7. координирует работу в школе по формированию культуры питания;

4.2.8. осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

4.2.9. вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Классные руководители:

4.3.1. ежедневно представляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

4.3.2. ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;

4.3.3. ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

4.3.4. не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

4.3.5. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

4.3.6. 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;

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

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

4.4.1. При получении питания, дополнительного питания своевременно вносят плату за питание ребенка;

4.4.2. обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать

классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

4.4.4. вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

4.4.5. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

4.4.6. вести мониторинг качества питания обучающихся по средствам «родительского контроля» с посещением столовой школы и пробы блюд.

5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

5.1. Администрация школы осуществляет повседневный контроль за работой столовой.

Для повседневного контроля за организацией питания, бракеража пищи, составлением меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по калорийности и химическому составу, ежемесячному составлению отчетов по питанию назначается ответственный из числа работников школы.

Классные руководители осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью столовой, обеспечивают порядок во время обеда.

5.2. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

5.2.1. не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;

5.2.2. не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

6. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся школа:

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

6.1.2. оформляет и размещает информацию о питании на стенде в школе и школьном сайте;

6.1.3. изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования школы, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

6.1.4. организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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;

6.1.5. содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации 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;

6.1.6. обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания обучающихся;

6.1.7. проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий областной программы совершенствования организации школьного питания.