

«ПРИНЯТО»
на заседании педагогического совета КГОБУ
«Петропавловск-Камчатская школа № 1 для
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья»
Протокол № 3
от «29» декабря 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
КГОБУ «Петропавловск-Камчатская школа № 1
для обучающихся, с ограниченными
возможностями здоровья»
С.И. Кирпиченко
«29» декабря 2020

**Положение
об организации питания обучающихся в
краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Петропавловск-
Камчатская школа № 1 для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, Законом Камчатского края от 12 февраля 2014 г. № 390 «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Камчатском крае», Законом Камчатского края от 30 июля 2020 г. № 487 «О внесении изменений в Закон Камчатского края «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Камчатском крае», Постановлением Правительства Камчатского края от 18 апреля 2014 г. № 183-П «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки отдельным категориям граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Камчатском крае», Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

1.2. Организация питания в КГОБУ «Петропавловск-Камчатская школа № 1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее - общеобразовательная организация) осуществляется на договорной основе с «Поставщиком» за счёт средств бюджета.

1.3. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.4. Настоящее положение распространяется на всех обучающихся образовательной организации, за исключением обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении (воспитанники КГБУ «Камчатский детский дом для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья»), а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.5. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации общеобразовательной организации и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.6. Родительские комитеты и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в общеобразовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в общеобразовательной организации

3.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

3.2. В соответствии с положениями п. 3.2 Дополнительных санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных организациях, утвержденных постановлением

Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с целью минимизации контактов обучающихся прием пищи в столовой общеобразовательной организации осуществляется по специально разработанному расписанию (графику), утверждаемому директором на учебный год.

3.3. Проверку качества пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, ответственного за организацию горячего питания, заместителя директора по АХР, методистов. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора общеобразовательной организации. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.4. В обеденном зале (буфете) находится:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.5. Питание для обучающихся общеобразовательной организации является бесплатным и организуется за счет средств бюджета.

3.6. Классные руководители знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно, специалисту ответственному за питание в общеобразовательной организации, своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся обучающихся.

3.7. Обучающиеся, не посещающие группу продленного дня обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед). Обучающиеся, посещающие группу продленного дня обеспечиваются бесплатным трехразовым питанием (завтрак, обед, полдник).

3.8. При нахождении обучающихся в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп обучающихся осуществляется с интервалами не более 4 часов.

3.9. Питание обучающихся осуществляется исполнителем, определяемым по результатам проведения закупки согласно 44-ФЗ от 05.04.2013. Исполнитель оказывает услуги иждивением (из его материалов, его силами и средствами, осуществляет накрывание столов). Оказание услуг осуществляется путем доставки горячего питания в изотермических емкостях ежедневно на транспорте и за счет средств исполнителя.

ЗЛЮ. Питание обучающихся осуществляется в столовой МБОУ «Основная школа № 32» по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом от 03.03.2016.

Столовая соответствует 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;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором общеобразовательной организации, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.13. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется исполнителем, определяемым по результатам проведения закупки согласно 44-ФЗ от 05.04.2013, путем доставки горячего питания специализированным транспортом в изотермических емкостях ежедневно на транспорте и за счет средств исполнителя.

3.15. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах

продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора общеобразовательной организации ежегодно.

3.16. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в образовательном учреждении, имеет документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании бутилированной воды обеспечивается запас чистой посуды (одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения. За обеспечение запаса чистой питьевой воды, контейнерами и чистой посудой ответственность несёт образовательное учреждение

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца по договору со специализированной организацией.

3.17. Классные руководители, педагоги, тьюторы (далее - сопровождающие) обеспечивают сопровождение обучающихся своих классов в помещение столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед, во время и после приёма пищи.

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

3.19. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.20. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.21. При организации питания соблюдаются следующие требования:

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Холодильное оборудование оборудуют контрольными термометрами, холодильное оборудование находится в исправном и способно поддерживать температурный режим.

3.22. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.23. Уборка помещения обеденного зала столовой производится после каждого приема пищи. Один раз в месяц проводится генеральная уборка буфета и обеденной зоны, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией, с использованием дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом.

3.24. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Заявка подаётся МБОУ «Основная школа №32».

3.25. Сбор и вывоз твердых бытовых и пищевых отходов осуществляет МБОУ «Основная

школа № 32» по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом от 03.03.2016.

3.26. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.27. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.28. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания - буфет.

При организации дополнительного питания обучающихся соблюдаются следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении №6 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Соки, напитки, питьевая вода реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разработан рацион питания «Примерное меню для обучающихся образовательных учреждений Петропавловск-Камчатского городского округа (осенне-зимний и весенне-летний варианты (по возрастам))».

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

4.3. При организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего, врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося (по назначениям лечащего врача);

допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) обучающихся, в специально отведенных и оборудованных местах в обеденном зале столовой МБОУ «Основная школа №32».

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) обучающихся в соответствии с Положением о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательной

организации имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся через родительские комитеты и иные органы государственного-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственного-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

6.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей (законных представителей).

В показатели мониторинга может входить следующее;

- количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым и трехразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.

6.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

7. Ответственность и контроль организации питания

7.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в школе.

7.2. Директор общеобразовательной организации представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

7.3. К началу нового учебного года директором общеобразовательной организации издается приказ о

назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

7.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, комиссия по бракеражу готовой продукции, утвержденная приказом директора школы.

7.5. Комиссия по бракеражу готовой продукции школы осуществляет контроль:

- качества поступающих блюд (ежедневно);
- бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих блюд);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции; режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы помещений выдачи готовой продукции, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

7.6. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков, обедов и полдников по классам;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания;
- проводит совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

7.8. Ответственное лицо за организацию питания осуществляет учет питающихся обучающихся в Табеле учета посещаемости обучающихся.

7.9. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, в день питания уточняют представленную ранее заявку, с целью своевременного внесения изменений заявки на питание с целью передачи ее исполнителю определяемому по результатам проведения закупки согласно ФЗ-44 от 05.04.2013;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного - общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

8. Заключительные положения

- 8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.
- 8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 8.1. настоящего Положения.
- 8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.