

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 43

Номер документа	Дата
239	31.08.2023г.

ПРИКАЗ

О создании условий для организации
горячего питания учащихся
МБОУ СОШ №43.








































В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации горячего питания учащихся МБОУ СОШ №43 (Приложение №1).
2. Ввести в действие Положение об организации горячего питания учащихся МБОУ СОШ №43 с 01 сентября 2023 года.
3. Заместителю директора по УВР Илюхиной М.А. разместить настоящий приказ на официальном сайте МБОУ СОШ №43 в течение 10 дней.
4. Осуществлять питание учащихся школы согласно утвержденному Положению.
5. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующую хозяйством Гадицкую Н.В.

Директор МБОУ СОШ № 43  Р.Н. Кашпор



- | | | |
|--|---|---|
| 1. Илюхина М.А.  | 14. Тищенко М.А.  | 27. Севастьянова Ю.С.  |
| 2. Соколова О.В.  | 15. Задонский Е.С.  | 28. Руднев М.В.  |
| 3. Косарь Л.А.  | 16. Кислица И.В.  | 29. Гадицкая Н.В.  |
| 4. Журавлева А.Ю.  | 17. Бабешко Е.Ю.  | 30. Гадицкий А.В.  |
| 5. Копейка Л.Ю.  | 18. Курилова Н.В.  | 31. Машенко Я.С.  |
| 6. Дроздова С.В.  | 19. Дубченко О.П.  | 32. Гусаров А.И.  |
| 7. Островская М.Г.  | 20. Кузнецов В.Е.  | 33. Илюхина Л.А.  |
| 8. Напрасникова Н.Н.  | 21. Балашов А.Н.  | 34. Енина С.И.  |
| 9. Полубедова О.С.  | 22. Кузнецова Н.Н.  | 35. Пилина Е.В.  |
| 10. Толиченко Н.В.  | 23. Федченко Е.В.  | 36. Енина Т.Ю.  |
| 11. Кандаурова К.Е.  | 24. Степаненко Е.Е.  | 37. Енин С.В.  |
| 12. Боева А.Н.  | 25. Перепечко И.А.  | 38. Ковалева М.Н.  |
| 13. Долголенко Э.А.  | 26. Безуглова М.Н.  | 39. Кузнецов В.В.  |

Утверждено:
Директор МБОУ СОШ №43
Р.Н. Кашпор



Приложение №1
к приказу №239
от 31 августа 2023 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания учащихся в МБОУ СОШ №43

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №43 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021, приказом Отдела образования Администрации Октябрьского района «Об утверждении количественного состава обучающихся, получающих льготное питание и дополнительное питание (молоко) в 2023 году» от 10.08.2023г. №424, уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №43 (далее – школа).

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. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 43 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием;
- бесплатное одноразовое горячее питание на одного обучающегося, получающего основное общее и среднее общее образование (5-11 классы) из числа малоимущих семей;
- питание всех желающих обучающихся 5-11 классов за счет средств родителей (законных представителей);
- бесплатное дополнительное питание (молоко) на одного обучающегося МБОУ СОШ №43, получающего начальное общее образование;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет реализацию готовой продукции,

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с организатором питания;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы по питанию и родительского комитета, родительский контроль.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за своевременную оплату питания в школе.