

Принято
педагогическим советом
ГКОУ «Волгоградская
школа дифференцированного обучения»
Протокол № 3 от 17.11.2023

Утверждаю
Директор ГКОУ «Волгоградская
школа дифференцированного обучения»
Н.В. Соловьева
« » 2023
введено в действие приказом
№ 321/1 от 17.11.2023



Положение
об организации питания обучающихся в
ГКОУ «Волгоградская школа дифференцированного обучения»

I. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее - положение) в государственном казенном общеобразовательном учреждении "Волгоградская школа дифференцированного обучения» (далее школа) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34;
- Методическими рекомендациями «Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8605-07-34;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8605-0734.

1.2. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления унифицированных требований к организации питания обучающихся в школе-интернате.

1.3. Положение устанавливает порядок обеспечения горячим питанием обучающихся в школе.

1.4. Основные понятия.

Организация питания - комплекс мероприятий, направленных на создание условий и обеспечение сбалансированным горячим питанием обучающихся учреждения.

Аутсорсинг - деятельность лиц, осуществляющих на основании государственных (муниципальных) контрактов, договоров (далее - контракты) услуги по организации питания обучающихся в школе-интернате.

Оператор питания - организация, осуществляющая организацию питания в школе- интернате на основании заключенного государственного контракта.

Сбалансированность питания - соответствие питания функциональному состоянию организма с учетом его возраста обучающегося.

Нормы физиологических потребностей - уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей обучающихся с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности.

Рацион питания - набор продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток, иного фиксированного отрезка времени или на один из приемов пищи.

2. Основные задачи

Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- 2.1. обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Основные требования к условиям организации питания обучающихся в школе-интернате

3.1. 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 исправность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных нормами правил в Российской Федерации.

4. Общие принципы организации питания обучающихся

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната. В школе-интернате осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и объемом порций, витаминизации третьих блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся.

4.4. Размещение заказов на услуги по организации питания в школе осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации для государственных (муниципальных) учреждений.

4.5. Организация питания в школе осуществляется специализированными предприятиями по организации питания, выполняющими услуги по организации питания, в соответствии заключенным государственным контрактом (передачи функции организации питания на аутсорсинг оператору питания).

- 4.6. Непосредственное обеспечение питанием обучающихся школы-интерната осуществляется сотрудниками оператора питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.7. Директор школы несет ответственность за полноту охвата обучающихся горячим питанием, организацию контроля за выполнением исполнителем договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль за качеством пищевой продукции, объемом порций и витаминизацию блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, взаимодействие с соответствующими органами местного самоуправления, обучающимися, их родителями (законными представителями).
- 4.8. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, возлагается на лицо, осуществляющее аутсорсинг.
- 4.9. Для обучающихся учреждения, постоянно проживающих в школе-интернате, предусматривается организация 5-ти разового питания (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) в соответствии с утвержденным 14-дневным меню для организации питания обучающихся.
- 4.10. Обучающиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (завтрак и обед).

5. Порядок организации обеспечения питанием обучающихся

- 5.1. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания, а также для обеспечения взаимодействия с оператором питания по вопросам организации питания руководитель школы может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.
- 5.2. Ответственное лицо осуществляет общее руководство персоналом, принимающим участие в организации питания обучающихся, готовит проекты приказов по вопросам, связанным с организацией питания и формированием навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.
- 5.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (14 дней) с соблюдением требований к составлению меню, установленных соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Примерное меню согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.
- 5.4. Режим питания (время организации приемов пищи) и расписание звонков (продолжительность перемен для приема пищи) устанавливается в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и утверждается ежегодным приказом директора.
- 5.5. В школе при организации питания медицинской медсестрой школы-интерната проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.
- 5.6. Организация рационального питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом по школе.
- 5.7. Ежедневные меню рационов питания предоставляются лицом, обеспечивающим питание в школе, утверждаются директором школы.
- 5.8. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в уголке для родителей в зоне ожидания.
- 5.9. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в соответствии с круглосуточным режимом работы школы.

- 5.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам/группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в строгом соответствии с утвержденным графиком приема пищи, разработанным на основании расписания учебных занятий и внеурочной деятельности.
- 5.11. Работники школы, обеспечивающие питание обучающихся, сервируют, закрепленные за классами столы и выдают количество порций, в соответствии с заявкой, поданной медицинской сестрой до 15.00 предшествующего дня и уточненной до 6.00, а затем до 10.00 дня текущего.
- 5.12. Выдача готовой продукции контролируется представителями комиссии по питанию и бракеражной комиссией.
- В случае обнаружения лишних порций (завтрак), возникновение которых связано с непредвиденными изменениями в численности обучающихся (заболевания), данные факты фиксируются актом списания за подписью не менее 3-х представителей, а порции передаются присутствующим обучающимся в качестве дополнительного питания.
- 5.13. Для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий администрация школы решает вопрос с оператором питания об изменении меню для группы детей с использованием предполагаемых для закладки на данный день продуктов в виде сухого пайка.
- 5.14. Ответственный за организацию питания в школе обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся в помещении столовой. Дежурные педагоги и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
- 5.15. Медицинская сестра ежедневно вносит данные в таблицу учета посещаемости детей. Ежемесячно в последний день месяца сводные таблицы (отчеты) оформляются медицинской сестрой, сверяются с заявками на питание и представляются в бухгалтерию школы для подготовки справок о питании опекаемым обучающимся и оплаты услуг оператору питания. Если последний день месяца выпадает на выходной или праздничный день сводный табель подается накануне дня окончания месяца.
- 5.16. Ответственный работник бухгалтерии в срок до 5 числа следующего месяца производит подготовку справок о затратах школы на питание опекаемых обучающихся для предоставления в органы соцзащиты и заполняет соответствующие сведения об оказании МСЗ в ЕГИССО.
- 5.17. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания обучающихся класса/группы и охват горячим питанием обучающихся класса/группы.
- 5.18. Питание обучающихся осуществляется за счет средств бюджета Волгоградской области и предоставляется всем обучающимся.

6. Порядок предоставления мер социальной поддержки обучающимся школы-интерната

- 6.1. Право на бесплатное питание в школе предоставляется всем обучающимся с ограниченными возможностями здоровья: проживающим круглосуточно - пятиразовое питание, приходящим на уроки и внеурочную деятельность - двухразовое питание.
- 6.2. Школа организует бесплатное питание обучающихся в строгом соответствии с настоящим Положением, ведет необходимый учет и отчетность, по требованию комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области представляет необходимые для учета расходования бюджетных средств документы.
- 6.3. Школа знакомит родителей (законных представителей) обучающихся с настоящим Положением при поступлении в организацию, а также со всеми изменениями в части организации питания на общешкольном родительском собрании.
-

6.4. Бесплатное питание предоставляется на периоды: с 01 сентября по 31 мая соответствующего учебного года, за исключением выходных и праздничных дней, каникулярного времени, а также на период действия пришкольного лагеря, с учетом фактической посещаемости.

7. Порядок финансирования

7.1. Финансирование питания обучающихся в школе осуществляется за счет средств и в пределах средств, предоставляемых школе-интернату на соответствующий финансовый год из бюджета Волгоградской области.

7.2. Для организации обучающихся иных образовательных учреждений при проведении спортивно-массовых и иных мероприятий, связанных с уставной деятельностью учреждения могут привлекаться внебюджетные средства, в том числе средства родителей (законных представителей).

7.3. Порядок расчетов с предприятием по организации питания осуществляется в соответствии с заключенным государственным контрактом.

8. Контроль за организацией питания

8.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой школы-интерната и качеством приготовления пищи осуществляется оператором питания, администрацией школы (через бракеражную комиссию), органами и учреждениями государственного санитарного надзора, а также отделом внутреннего финансового аудита и контроля комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.

8.2. Контроль правильности расходования средств бюджета на бесплатное питание обучающихся осуществляет главный бухгалтер школы-интерната.

8.3. Руководитель школы несет персональную ответственность за организацию бесплатного горячего питания обучающихся, а также за законность и обоснованность его предоставления.

8.4. Ответственность и контроль за организацией питания обучающихся возлагается на администрацию школы, ответственных за питание, классных руководителей, воспитателей и иных педагогических работников по приказу директора школы-интерната.

8.5. С целью осуществления контроля за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, а также за целевым использованием, изготовленной продукции, приказом директора организуется и назначается бракеражная комиссия и иные ответственные работники учреждения.

8.6. Бракеражная комиссия по оценке качества блюд назначается приказом директора школы на текущий учебный год в составе: представителей администрации, медицинского работника, представителей оператора питания (по согласованию).

8.7. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, главный бухгалтер учреждения.

8.8. Контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом, осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

8.9. Контроль за качеством продовольственного сырья, поступающего на склад учреждения и при закладке осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок оформляются актами.

9. Документооборот при организации питания

При организации питания в школе-интернате ведется следующая документация:

- заявки на питание;
- табель учета посещаемости обучающихся;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал регистрации контроля за качеством услуги по организации питания оператором питания.