

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Областновская основная образовательная школа»
(МОУ «Областновская ООШ»)

ПРИНЯТО

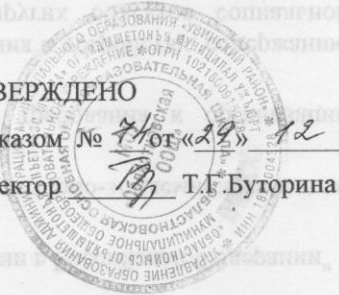
решением общего собрания работников

Протокол № 1 от «29» 12 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 74 от «29» 12 2020 г.

Директор  Т.Г. Буторина



СОГЛАСОВАНО

протокол заседания совета обучающихся

от «29» 12 2020 г. № 2

протокол заседания совета родителей (законных представителей)

от «29» 12 2020 г. № 2

Правила питания обучающихся и работников
МОУ «Областновская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Правила питания обучающихся и работников образовательной организации МОУ «Областновская ООШ» (далее – Правила, ОО) устанавливают порядок организации рационального питания обучающихся и работников ОО, определяют основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и работников, регулируют отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Правила разработаны в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и работников ОО, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды во время образовательной деятельности.

1.3. Правила разработаны в соответствии с:

- Федеральном законе от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Уставом ОО;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания".
- 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)»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.4. Действие настоящих Правил распространяется на всех обучающихся и работников ОО.

• СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.4. Действие настоящих Правил распространяется на всех обучающихся и работников ОО.

1.5. Настоящие Правила являются локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимаются на общем собрании работников, согласовываются с Советом родителей и Советом обучающихся и утверждаются приказом директора ОО.

1.6. Правила принимаются на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Правилам принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего локального акта.

1.7. После принятия Правил (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и работников ОО являются:

- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием (завтраки и обеды).
- обеспечение обучающихся и работников ОО питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников ОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся и работников ОО

3.1. Организация питания обучающихся и работников ОО является отдельным обязательным направлением деятельности ОО.

3.2. Для организации питания обучающихся и работников ОО используются специальные помещения (столовая), 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.

В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся и работников ОО;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

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

3.6. Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.7. Питание в ОО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором ОО.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся и работников ОО осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ от 05.04.2013 "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно ОО. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников ОО, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и работников ОО горячим питанием.

3.14. Приказом директора ОО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется ответственным за оборот денежных средств, назначаемым приказом директора ОО на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся и работников ОО

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), для льготных категорий обучающихся - на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Питание работников ОО организуется на платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором ОО, меню с указанием сведений о наименовании блюд, их объемах, стоимости, способах приготовления входящих основных ингредиентах блюд вывешиваются на информационном стенде столовой.

4.3. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОО и пятидневной учебной недели. Режим предоставления питания обучающимся и работникам ОО утверждается приказом директора ОО ежегодно.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Работникам предоставляется возможность приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

4.6. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественного порядка и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.9. Лицо, ответственное за организацию горячего питания в ОО, назначенное приказом директора ОО:

- разрабатывает пакет документов по организации питания в ОО,
- осуществляет контроль:
за организацией и качеством питания,

за работой столовой и склада для продуктов питания,
за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком,
за работой бракеражной комиссии,
за санитарным состоянием пищеблока и склада для продуктов питания;
- ежемесячно осуществляет сбор денежных средств с обучающихся, питающихся за счет средств родителей (законных представителей), и с работников ОО с последующей передачей их в кассу бухгалтерии МУ ЦБ Увинского района.

4.10. Повар:

- ежедневно принимает от дежурного учителя заявки по количеству питающихся обучающихся и работников на учебный день;
- на основе заявок составляет меню-требования согласно недельному меню, утвержденному директором ОО, уточняет стоимость питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

V. Контроль за организацией школьного питания

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

5.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на питание в ОО, осуществляет Финансовое управление Администрации Увинского района.

5.3. Текущий контроль за организацией питания обучающихся и работников ОО осуществляют ответственный за организацию питания, инициативная группа по контролю за организацией питания из числа родителей (законных представителей) (родительский контроль), представители первичной профсоюзной организации ОО.