

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Адаптивная школа-интернат «Ступени»» г. Перми

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МАОУ «Адаптивная школа-интернат
«Ступени»» г.Перми
(протокол от 01.12.2023 № 3)

УТВЕРЖДАЮ

МАОУ «Адаптивная школа-интернат
«Ступени»» г.Перми
Директор
Г.Н. Крутикова



Положение
об организации питания обучающихся
в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
«Адаптивная школа-интернат «Ступени»» г. Перми

г. Пермь

Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Адаптивная школа-интернат «Ступени»» г. Перми (далее - Учреждение) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на пищеблоке Учреждения в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 лет и 11-18 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласованными директором Учреждения.

1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся 2-х разовым (для проходящих обучающихся) и 5-и разовым (завтрак, обед, полдник, ужин, 2й ужин - для круглосуточных групп) бесплатным основным (горячим) питанием за счет средств бюджета города в соответствии с режимом работы Учреждения по графику, утвержденному директором (согласно расписанию учебных занятий).

1.4. Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому по заявлению одного из родителей (законных представителей), бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией на основании Постановления Администрации города Перми от 30.06.2023г. №560 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания учащимся в образовательных организациях города Перми».

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся Учреждения должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»,

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»,

постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»,

постановление администрации города Перми от 30.06.2023г. №1249 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания учащимся в общеобразовательных организациях города Перми»,

постановление администрации города Перми от 15.11.2023г. №551 «Об установлении расходного обязательства по предоставлению бесплатного питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»,

приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ»,

приказ начальника департамента образования «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях» на текущий учебный год,

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам ра-

ционального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализация кулинарной продукции;

2.5. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Учреждении:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 100% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

2.6.3. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в Учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Порядок предоставления питания обучающимся в Учреждении

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, со-

гласовывается директором Учреждения и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором Учреждения на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель Учреждения приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте Учреждения в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя Учреждения

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник.

4.4. Руководитель Учреждения утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МОУ в части организации питания;

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем Учреждения.

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором Учреждения.