

ПРИНЯТО

на заседании Совета учреждения
БОУ г. Омска «Средняя
общеобразовательная школа № 77»
протокол № 2 от «17» марта 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 33 от «18» марта 2025

г. Директор

БОУ г. Омска «Средняя

общеобразовательная школа № 77»

О.А. Камышникова

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 77»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Организация питания в БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 77» (далее - учреждение) осуществляется на основании следующих документов:

- Закона Российской Федерации "Об образовании";
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановления Администрации города Омска от 24.02.2015 N.340-п «Об утверждении Порядка организации горячего питания в муниципальных образовательных организациях (обеспечение готовой к употреблению пищевой продукцией, проживающих в семьях, в которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области в расчете на душу населения»;
- Постановления Администрации города Омска от 27.06.2018 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в бюджетных образовательных учреждениях города Омска»;
- Постановления Администрации города Омска от 16.07.2018 №707-п «О внесении изменений в Постановление №650-п от 27.06.2018»;
- п. 1 Указа Губернатора Омской области от 03.08.2023 года № 181 «Об установлении дополнительных мер поддержки и помощи для участников специальной военной операции и членов их семей на территории Омской области» членам семей участников специальной военной операции;
- Устава БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 77»;
- Ежегодного договора об организации питания.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в учреждении. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в учреждении являются:

- обеспечение обучающихся 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок и 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 СанПиНа;
- 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;
- журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и готовых блюд;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал о неисправности технологического оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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;
- журнал родительского контроля.

3.4 Администрация учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация учреждения 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. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы и согласуется с Управлением Роспотребнадзора по Омской области.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными и внештатными сотрудниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.10. Учреждение заключает договор по организации питания. Внешние организаторы питания должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.12. Директор, школьный организатор, классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- подготовку отчетов по питанию.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- ведет табель учета посещаемости обучающимися столовой.

3.15. Контроль и учет денежных средств родителей осуществляет заведующий производством школьной столовой и представитель родительского комитета класса.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание в учреждении организуется:

- в 1-4 классах за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов;
- в 5-11 классах за счет родительских средств. Стоимость обедов определяется согласно договору об организации питания, подписанному на начало года.

4.2. Для следующих категорий обучающихся действуют льготы на питание, в виде дополнительного финансирования:

- обучающиеся из многодетных семей;
- обучающиеся, оставшиеся без попечения родителей, сироты;
- обучающиеся, проживающие в семьях средний доход в которых на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающиеся, члены семей, которых являются участниками специальной военной операции, а также призванных на военную службу по мобилизации.

4.3. Для получения льготы на оплату питания лица, признанные в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, малоимущими, многодетными, оставшимися без попечения родителей, сиротами, предоставляют в учреждение следующие документы:

- письменное заявление о предоставлении льготы на питание;

- документ, подтверждающий признание в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации малоимущими, многодетной семьёй, лицами, оставшимися без попечения родителей, сиротами.

4.4. Для получения льготы на питания лица, в семьях которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области, представляют в комиссию по организации питания в учреждение следующие документы:

- письменное заявление о предоставлении льготы на питание;
- копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность;
- копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о рождении (свидетельства об установлении отцовства);
- копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о регистрации (расторжении) брака;
- документы о доходах семьи за три месяца, предшествующих месяцу подачи заявления;
- копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность и полномочия представителя (при подаче документов представителем заявителя);
- справку с места учебы несовершеннолетних детей, обучающихся по очной форме в других образовательных учреждениях всех типов, независимо от их организационно-правовой формы, в возрасте до 24 лет включительно, за исключением детей, находящихся на полном государственном обеспечении,
- справку о составе семьи, выдаваемую органов местного самоуправления или жилищно-эксплуатационной организацией.

4.5. Для получения льготы на питания лица члены семей, которых являются участниками специальной военной операции, а также призванных на военную службу по мобилизации необходимо предоставить:

- заявление установленного образца;
- документ, подтверждающий участие члена семьи в специальной военной операции.

Копии документов данной категории граждан передаются в комиссию по установлению льгот на питание, на основании её решения издается приказ директора. Срок работы данной комиссии не более 3-х рабочих дней со дня

подачи документов. В состав комиссии по установлению льгот входят: заместитель директора, ответственный за питание, главный бухгалтер.

4.6. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденное зале.

4.7. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. График посещения столовой утверждается приказом директора.

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

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

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется департаментом образования Администрации города Омска.