

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты
«Ичӧт школа-челядьӧс 1 №-а видзанін» Воркута карса
муниципальной велӧдан учреждение

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МБОУ «Начальная
школа – детский сад № 1» г. Воркуты
№ 729/01-12 от 29.12.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ

г. Воркута
2020 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты (далее – Учреждение) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);

- Федеральным законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 1728);

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- письмом Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;

- методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г;

- Законом Республики Коми от 26.12.2005 № 143-РЗ «О предоставлении питания лицам, обучающимся в государственных общеобразовательных организациях, государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Республики Коми, муниципальных общеобразовательных организациях, а также в профессиональных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным образовательным программам, обучающимся за счёт средств республиканского бюджета Республики Коми, из семей, в установленном порядке признанных малоимущими и внесении изменений в некоторые законодательные акты Республики Коми»;

- постановлением Правительства РК от 03.03.2017 № 154 «О внесении изменений в постановление Правительства Республики Коми от 30 декабря 2005г. № 342 «О мерах по реализации Закона Республики Коми «О предоставлении питания лицам, обучающимся в государственных общеобразовательных организациях, государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Республики Коми, муниципальных общеобразовательных организациях, а также в профессиональных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным образовательным программам, обучающимся за счет средств республиканского бюджета Республики Коми, из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, и внесении изменений в некоторые законодательные акты Республики Коми»;

- постановлением администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 29.12.2020г. № 1636 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 04.04.2019г. № 537 «Об организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»;

- от 29.12.2020г. № 1637 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 13.12.2019 № 1774 «Об утверждении порядка организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городского округа «Воркута»;

- решениями Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от 23.12.2009 № 430 «Об организации бесплатного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута», от 17.12.2020

№ 57 «О внесении изменения в решение Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от 23.12.2009 № 430 «Об организации бесплатного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»;

- Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.3. Данное положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в Учреждении, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием Учреждения, согласовываются с Советом родителей, утверждаются приказом директора Учреждения.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Обеспечение обучающихся 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 питанием.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

2.6. Реализации социальных гарантий и охраны здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и других льготных категорий обучающихся

2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

III. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Учреждения.

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

3.3. Правильная организация питания обучающихся в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп и учащихся начальных классов, правильное сочетание его с режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников и учащихся;

- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно - просветительской работы с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников и учащихся;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- контроль за работой пищеблока, доведение норм питания до каждого ребенка, правильной организацией питания детей в группах, школьной столовой;

- учет эффективности питания детей.

3.4. Организация питания в Учреждении возлагается на директора Учреждения.

3.5. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее необходимую энергетическую ценность (калорийность) суточного рациона. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%, обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.6. Учащиеся 1 – 4 классов получают четырехразовое питание (с учетом питания в группе продленного дня – завтрак, второй завтрак, обед, полдник для посещающих группу продленного дня). При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед — 30-35%, полдник — 10-15%.

3.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и младшего школьного возраста, и утвержденным приказом директором Учреждения.

3.9. Примерное десятидневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.10. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.11. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 11) таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности.

3.12. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню составляется ежедневное меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.13. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню, от 7 до 11 лет, а также для всех возрастов детей с ограниченными возможностями здоровья и детей, признанных в установленном порядке малоимущими, меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о наличии продуктов.

3.14. Меню-требование утверждается директором, подписывается шеф-поваром, поваром и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюд), стоимости питания каждой категории детей.

3.15. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.16. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах (классах), на пищеблоке, в школьной столовой и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-требование вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.17. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.18. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором Учреждения запрещается.

3.19. Исправления в меню - требования не допускаются. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.20. Для обеспечения преемственности питания в Учреждения и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка в Учреждении, вывешивая меню на раздаче пищеблока, в приемных групп (классов), в школьной столовой с указанием полного наименования блюд, нормы их выхода.

3.21. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в «Журнал учета детей».

3.22. Медицинский работник, члены комиссии, определенные приказом директора, обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.23. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.24. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.25. Выдача пищи в дошкольные группы, в школьную столовую осуществляется строго по утвержденному директором графику.

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

4.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам

приготовления блюд.

4.3. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков, в целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета: для детей от 1-3 лет - 35 мг, 3 - 11 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

4.4. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Смена питьевой воды для дошкольных групп осуществляется на пищеблоке. В классах начальной школы для учащихся установлены «фонтанчики» - фильтры очищенной воды.

4.5. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

4.6. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.7. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

4.8. Работники пищеблока проходят обязательные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.9. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на гнойничковые заболевания. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

4.10. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

4.13. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется транспортом МКУ «Производственно-технический комплекс», а также непосредственно поставщиками, оперативно, своевременно, согласно заключенным договорам с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.14. При получении продукта питания кладовщик проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража поступающего сырья.

4.15. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.16. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от получения продукции от поставщика. В этом случае оформляется письменно акт - претензия и Учреждение вправе предъявить требования по замене продукции, а поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

V. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ГРУППАХ

5.1. Работа по организации питания детей в дошкольных группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель дошкольной группы обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки, надеть перчатки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов в дошкольных группах могут привлекаться дети с 3-х лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой педагогу необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

VI. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

6.1. Школьная столовая осуществляет деятельность в течение 5-ти дней с понедельника по пятницу в режиме работы Учреждения.

6.2. Работа по организации питания детей в классах начальной школы осуществляется под руководством классного руководителя.

6.3. Перед раздачей пищи детям подсобный рабочий школьной столовой обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки, надеть перчатки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

6.4. Организация ежедневного питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд запрещена.

6.5. В школе установлен ступенчатый режим питания учащихся (каждый класс питается отдельно), который утверждается директором и может корректироваться в зависимости от обстоятельств.

6.6. Лицо, ответственное за организацию питания:

6.6.1 координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

6.6.2 формирует списки учащихся для предоставления питания;

6.6.3 обеспечивает учет фактической посещаемости учащимися школьной столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися завтраков и обедов по классам (с учетом категорий питающихся);

6.6.4 уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, представленных территориальным управлением социальной защиты населения;

6.6.5 инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

6.6.6 вносит предложения по улучшению питания.

6.7. Классные руководители Учреждения:

6.7.1 ежедневно предоставляют сведения о количестве обучающихся (по категориям обучающихся);

6.7.2 ведут ежедневный табель учета питания;

6.7.3 осуществляют в части своей компетенции мониторинг осуществления питания;

6.7.4 предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

6.7.5 вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

6.8. Дежурный администратор обеспечивает дежурство учителей в помещении школьной столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам школьной столовой в организации питания.

6.9. Для учащихся предусматривается организация ежедневного горячего питания (завтрак, второй завтрак), с компенсацией за счет средств региональных бюджетов 100% его стоимости, для льготных категорий питающихся учащихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед) с компенсацией за счет средств муниципального и регионального бюджетов.

6.10. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются четырехразовым питанием: на бесплатной (завтрак, второй завтрак) и платной основе (обед - если не принадлежат к льготной категории детей, и полдник).

6.11. Питание учащихся в период отмены учебных занятий по санитарно-эпидемиологическим, климатическим и другим основаниям, не организуется.

VII. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ДВУХРАЗОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Бесплатное питание организовывается для следующих категорий обучающихся:

7.1.1 для всех учащихся 1-4 классов (завтрак) в день посещения занятий из расчета 81,69 рублей в день;

7.1.2 для учащихся 1-4 классов из семей, признанных в установленном порядке малоимущими, в день посещения учащимися занятий в школе на период признания семьи малоимущей, с даты предоставления справки - двухразовое питание (завтрак, обед);

7.1.3 для учащихся с ОВЗ 1-4 классов - двухразовое питание (завтрак, обед) с даты предоставления заключения ПМПК;

7.1.4 для воспитанников с ОВЗ - двухразовое питание (завтрак, второй завтрак) с даты предоставления заключения ПМПК

7.2. Для предоставления бесплатного двухразового питания для обучающихся с ОВЗ один из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося с ОВЗ предоставляет в Учреждение:

- заявление на имя директора Учреждения по форме согласно приложению к настоящему Положению (форма заявления размещается на информационном стенде и на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») (приложение к Положению);

- заключение, выданное психолого-медико-педагогической комиссией, о присвоении ребенку статуса «Ребенок с ОВЗ»;

- согласие на обработку персональных данных.

7.3. Требование предоставления других документов в качестве основания для предоставления бесплатного двухразового питания обучающемуся с ОВЗ в Учреждении не допускается.

7.4. Для формирования информации в единой государственной информационной системе социального обеспечения о получателях мер социальной поддержки заявитель вправе по собственной инициативе предоставить в адрес Учреждения сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета заявителя в системе пенсионного страхования (далее – сведения о страховом номере). В случае если заявителем по собственной инициативе сведения о страховом номере не предоставлены, указанные сведения запрашиваются Учреждением в порядке межведомственного взаимодействия в Пенсионном фонде Российской Федерации.

7.5. Прием документов, указанных в пункте 7.2 настоящего раздела осуществляется Учреждением в течение учебного года. Учреждение осуществляет прием указанных документов на бумажном носителе непосредственно в Учреждении или посредством почтового отправления или через иную организацию, осуществляющую доставку.

7.6. Заявление родителей (законных представителей) и прилагаемые к нему документы, представленные заявителем, регистрируются делопроизводителем Учреждения, ответственным за прием документов, в журнале приема заявлений в день их поступления в адрес Учреждения.

7.7. Решение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающемуся с ОВЗ принимается на основании приказа директора Учреждения в течение 2-х рабочих дней после приема документов от заявителя и регистрации их в журнале приема заявлений.

7.8. Финансирование расходов, связанных с организацией двухразового питания учащихся с ОВЗ, осуществляется за счет следующих источников:

7.8.1. финансирование двухразового питания обучающихся с ОВЗ 1-4 классов производится в размере 140,00 рублей в день, в том числе 80,87 рублей за счет средств субсидии из республиканского бюджета Республики Коми на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, и 59,13 рублей за счет средств бюджета МО ГО «Воркута» (81,69 рублей – завтрак, 58,31 рублей – обед);

7.8.2 финансирование двухразового питания обучающихся с ОВЗ 1-4 классов из семей, признанных в установленном порядке малоимущими, в день посещения занятий на период признания семьи малоимущей, с даты предоставления справки - из расчета 140,00 рублей в день, в том числе 80,87 рублей за счет средств субсидии из республиканского бюджета Республики Коми на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, и 4,11 рублей за счет средств бюджета МО ГО «Воркута» (81,69 рублей – завтрак, 58,31 рублей – обед) (приложение № 3 к приказу).

7.8.3 финансирование двухразового питания обучающихся 1-4 классов из семей, признанных в установленном порядке малоимущими, в день посещения занятий на период признания семьи малоимущей, с даты предоставления справки, предусмотрено из расчета 131,46 рублей в день (81,69 рублей – завтрак, 49,77 рублей – обед)».

7.9.Администрация Учреждения:

7.9.1 формирует списки обучающихся для льготного питания ежегодно на 01 сентября, на 31 декабря текущего года;

7.9.2 осуществляет контроль за ассортиментом и качеством продуктов питания, меню;

7.9.3 осуществляет контроль за организацией питания обучающихся льготных категорий.

7.10.Делопроизводитель Учреждения:

7.10.1 ведет табели учета обучающихся с ОВЗ, обучающихся из семей, признанных в установленном порядке малоимущими, получающих двухразовое питание;

7.10.2 предоставляет ежемесячно в срок до 3-го числа месяца, следующего за отчетным, в Управление образования администрации МО ГО «Воркута» отчет об организации питания обучающихся с ОВЗ;

7.10.3.обеспечивает сохранность документов, подтверждающих основание для организации питания обучающихся льготных категорий.

7.11.Ответственность за соблюдение размера стоимости питания обучающихся возлагается на ответственное лицо, утвержденное приказом директора Учреждения.

7.12.Учет количества учащихся, получающих бесплатные завтраки и обеды, осуществляется ответственным за организацию питания на основании заявок классных руководителей в соответствии с табелем посещаемости учащихся и фактическим посещением школьниками школьной столовой.

7.13.Бесплатное питание обучающихся ОВЗ, обучающихся из семей, признанных в установленном порядке малоимущими, организуется в дни фактического посещения ими учебных занятий.

7.14.Дети-инвалиды 1-4 классов, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому по медицинским показаниям, имеют право на получение двухразового горячего питания в натуральном выражении в дни обучения дома. Для этого родитель (законный представитель) при личном обращении в Учреждение пишет заявление на получение сухого пайка.

Сухой паёк выдаётся в столовой Учреждения одному из родителей (законных представителей) за дни занятий на дому с фиксированием его выдачи в журнале. Ассортимент пищевых продуктов, включаемых в сухой паёк, определяется Учреждением в соответствии с нормативными требованиями и ежедневным меню-требованием. Порядок выдачи сухого пайка согласовывается с родителями (законными представителями) обучающегося.

Набор продуктов питания в виде сухого пайка утверждается приказом по Учреждению.

7.15.Учреждение может обеспечивать горячее питание (обед) за счет родительских средств для учащихся 1-4 классов в день посещения занятий из расчета 58,31 рублей в день в соответствии с утвержденным десятидневным меню.

Горячее питание за счет родительских средств организуется на основании заявления родителей (законных представителей) об обеспечении питанием учащегося и заключенного с Учреждением договора на оказание услуг по организации горячего питания учащихся за счёт средств родителей (законных представителей).

Деятельность по организации горячего питания учащихся за счет родительских средств регламентируется приказом директора Учреждения

VIII. ПОРЯДОК УЧЕТА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

8.1.К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2.Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в «Журнале учета посещаемости», который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.

8.3.Ежедневно шеф-повар составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

8.4.На следующий день, в 08.00 педагоги подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах, классах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.5.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям начальной школы, старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.6.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

8.7.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 06.45ч., дефrostируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.8.Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.9.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей (делается добор продуктов питания). Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

8.10.Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

8.11.Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.12.Начисление оплаты за питание производится МУ «Межотраслевая централизованная бухгалтерия» (далее – МУ «МЦБ»), обслуживающей Учреждение, на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МУ «МЦБ», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.13.Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением администрации МО ГО «Воркута».

8.14.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

IX. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

9.1.Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

9.2.Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственными контрактами, договорами, соглашениями, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

9.3.При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

9.4.При поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

9.5.При несоответствии продукта требованиям качества, обнаруженном при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий из резервного запаса продуктов.

9.6.Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

X. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

10.1.Директор, медицинская сестра детской поликлиники (по согласованию) осуществляют ежедневный контроль за формированием рациона и организацией питания обучающихся.

10.2.Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с санитарными правилами, согласно программы производственного контроля.

10.3.Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным перспективным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объемов выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;
- условиям транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума и медицинского осмотра работников пищеблока, школьной столовой и др.

10.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

10.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

10.6. Контроль за правильной организацией питания воспитанников, учащихся осуществляется директором Учреждения. Директором совместно с членами администрации, медицинской сестрой, кладовщиком и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается директором Учреждения.

10.7. Заместитель директора по АХР осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала школьной столовой, групповых ячеек, наличием оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

10.8. Педагоги Учреждения осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

10.9. Шеф-повар Учреждения осуществляет контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены, соблюдения технологии приготовления блюд.

10.10. Ведущий экономист Учреждения обеспечивает учет стоимости питания возрастных категорий детей.

10.11. Проверку качества пищи, объем выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

XI. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ:

11.1. Подавать заявления на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами.

11.2. Вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты групп, классов.

11.3. Знакомиться с примерным и ежедневным меню.

11.4. Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания.

11.5. Своевременно предупреждать медицинского работника и педагога об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

11.6. Своевременно, не позднее чем за один день сообщать педагогу о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

11.7. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

11.8. Соблюдать преемственность питания в Учреждении и дома.

ХII. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

12.1. Учреждение с целью совершенствования организации питания:

12.1.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий.

12.1.2. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

12.1.3. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

12.1.4. Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания.

12.1.5. Проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический коллектив в родителей (законных представителей).

12.1.6. Рассматривает вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) которые обсуждаются на родительских собраниях, на обсуждение в рамках Общего собрания Учреждения, публичного отчета.

ХIII. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

13.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания обучающихся по натуральным нормам питания.

13.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, на Общем (или групповых, классных) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

13.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

ПРИНЯТО Общим собранием работников (протокол от 29.12.2020г. № 2).
СОГЛАСОВАНО с Советом родителей Учреждения (28.12.2020г. № 2)..