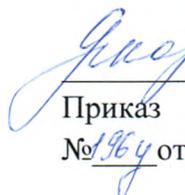


УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ «СОШ № 70
г. Челябинска»


Г.В. Яковлева
Приказ
№ 964 от 2021 г.



ПОРЯДОК
обеспечения питанием
в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска»

1. Общие положения.

1.1. Настоящий Порядок устанавливает определяет случаи и правила организации горячего питания и обеспечения молоком, предоставления льгот при организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 70 г. Челябинска (далее МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска»).

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» являются:

- обеспечение обучающихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и рационального питания.

1.3. Настоящий Порядок:

- разработан в соответствии с:
 - Муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2020-2023 годы», утверждённой Распоряжением Администрации г. Челябинска № 8729 от 27.07.2018
 - Порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Челябинска за счёт бюджетных ассигнований бюджета города Челябинска, утверждённого решением Челябинской городской Думы от 25.08.2020 № 11/10
- определяет основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска»,

2. Основные организационные принципы питания в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска».

2.1. В МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» для воспитанников и обучающихся с постоянным пребыванием последних более 3 часов организуется питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов.

2.2. Для учащихся МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» предусматривается организация горячего завтрака, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.3. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров для организации питания в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

Предприятие общественного питания является единственным предприятием, оказывающим в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» услуги питания в полном объеме, на основе заключенного договора по итогам открытого электронного аукциона. Иные предприятия к оказанию услуг питания в данном МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» не допускаются.

2.6. Предприятие общественного питания с учетом состояния материально-технической базы, в том числе МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска», на основе утвержденных примерного меню и примерного перечня разрабатывает и согласовывает в органах Госсанэпиднадзора цикличные двухнедельные меню (далее - меню) и перечни буфетной продукции (далее - перечень) для пищеблоков МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска». Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска».

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Порядок утверждения перечня распространяется на все места ее реализации, действующие на территории МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска».

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска», осуществляются органами Роспотребнадзора.

2.9. Ответственность за организацию питания в МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» возлагается на руководителя МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» и руководителя предприятия общественного питания.

2.10. Администрация МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» совместно с родительскими комитетами и предприятием общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для учащихся.

2.11. В МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» для учащихся 1-4 классов, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и дети – инвалиды, осваивающие адаптированные образовательные программы или обучающиеся на дому должен быть предоставлен бесплатный завтрак и молоко для учащихся 1-4 классов, для всех учащихся за наличный расчет должна быть организована продажа горячих завтраков и обедов. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности,

фруктов и т.п. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

2.12. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» (5 дней). Завтраки предоставляются учащимся 1-5 классов после второго урока, остальным учащимся - после третьего урока. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.13. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска». Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого администрацией МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» в установленном порядке.

Отпуск завтраков, оплачиваемых из бюджетных средств, осуществляется по заявке классного руководителя на основании заявления родителя (законного представителя), документа удостоверяющего личность родителя (законного представителя), копии свидетельства о рождении, копии заключения ПМПК и приказа по школе. Заявка на количество питающихся предоставляется классным руководителем накануне до 15 часов.

2.14. Классные руководители или учителя МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.15. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в данном МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска», по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятием общественного питания организатор школьного питания МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска».

2.16. Администрация МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» организует в пищеблоке МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» дежурство учителей.

Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска», заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.17 Администрация МБОУ «СОШ № 70 г. Челябинска» ежедневно согласовывает рационы завтраков с учетом утвержденных в установленном порядке циклических двухнедельных меню.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе а макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.