

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 4
« 28 » 12 2020 г.



Директор _____ Л.Ф. Фирстова

Приказ № _____
« 09 » 01 20 21 г

Рассмотрено на заседании
Совета родителей
Протокол № 3
от 28.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся в МОУ «Булайская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение разработано в целях регулирования организации процесса обеспечения учащихся МОУ «Булайская СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока);
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- примерное 10-дневного меню для обучающихся, утверждённое руководителем ОО;
- наличие инструкций по применению дезинфицирующих средств;
- наличие суточных проб;
- маркировочные ярлыки;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

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

3.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется поварами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счёт бюджетных средств).

4.2. Ежедневное меню рационов питания утверждается директором школы.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной для учащихся 1-4 классов, шестидневной для учащихся 5-11 классов учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Учителя сопровождают класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Ответственный за питание обучающихся на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, работника столовой, педагогические работники. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

5. Контроль за организацией школьного питания

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов, санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в школьной столовой осуществляют медицинский работник, ответственный за организацию питания, родительский контроль, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю утверждается директором школы.