Принято на педсовете
От 31.08.2020 года протокол №01

Утверждено
Приказом директора
от 31.08.2020 г. № 53-од

Положение об организации питания обучающихся в МБОУ "Б.Терсенская СОШ" Уренского муниципального района Нижегородской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Б.Терсенская СОШ" Уренского муниципального района Нижегородской области (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российскй Федерации" №273-ФЗ;
- уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

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, принимается на Совете школы и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МБОУ "Б.Терсенская СОШ"

- обеспечение учащихся 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;

КОПИЯ ВЕРНА
директор школы
Н.Г. Соколова

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

• модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
• 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 Школы.
3.2. Для организации питания обучающихся используется пищеблок с 41 посадочным местом
• обеспеченный технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
• наличие 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;
3.3. В пищеблоке постоянно находятся:
• заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
• журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
• ведомость контроля рациона питания
• копии примерного меню , согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
• 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 родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе для 1-4 классов, на платной основе для учащихся 5-11 классов.
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. Питание в школе организуется на основе примерного двенадцатидневного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком.
3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе для 1-4 классов, на платной основе для учащихся 5-11 классов
4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.
4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на 2, 3 перемене продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно
4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора, повара, дежурного учителя. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
• осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
4.9. Ответственное лицо за организацию питания в классе:
ответственным лицом за организацию питания в классах является классный руководитель, который отвечает за полноту охвата питанием учащихся класса , за подачу заявок на питание класса;
в классе может избираться ответственный за подачу заявок на питание класса;
ответственный подаёт заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.
4.10. Питьевой режим в школе организуется в помещении столовой с использованием бутилированной воды, кипячёной воды, бачка(чайника), стаканов. Ответственной за организацию питьевого режима является завхоз.

4.11. В школе проводится с-витаминизация третьих и сладких блюд, в приготовлении пищи используется йодированная соль.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет директор школы, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией питания учащихся. В комиссию по контролю за организацией питания входят : социальный педагог, 2 представителя от родителей(законных представителей) обучающихся.

5.2. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

Принято с учетом мнения совета родителей
Протокол заседания родительского комитета
от 31.08.2020 № 01
Принято с учетом мнения совета обучающихся
Протокол заседания совета обучающихся
от 31.08.2020 №01