

Рассмотрено:
на педагогическом совете
протокол № 6 от 24.02.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ Посудичская ООШ
И.Р. Сидорова
Приказ от 26.02.2021 г. № 25.02.21



Положение об организации питания обучающихся в школьной столовой МБОУ Посудичская ООШ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Посудичская ООШ (далее – "Положение") устанавливает 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).

2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

3. Положение разработано в соответствии с:

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

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 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»;

- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия прав человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года.

- Уставом школы.

4. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ Посудичская ООШ 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;

5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;

- общие принципы организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе

6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора школы

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0180-20 и МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года.

2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.)

- размещается в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующая информация: 1) меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- 2) рекомендации по организации здорового питания детей.

3. Администрация школы 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.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и за счёт средств бюджета. Привлечение родительских денежных средств на организацию питания обучающихся осуществляется на добровольной основе.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрак и обед.

6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5 -11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора.

9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы и согласованное с руководителем ТОУ Роспотребнадзора по Брянской области в Почепском, Погарском, Жирятинском и Трубчевском районах Л.И. Сороко основное меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

Кроме того, при возникновении запроса, вывешивается меню дополнительного питания и индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы школы.

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

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается одна перемена 20 минут.

Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется в 1 смену.

4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель директора по ВР, завхоз, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общест-венности.

7. Классные руководители:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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 обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при руко-водителе, совета школы предложения по улучшению питания,
- ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информа-цию о количестве питающихся детей.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в со-ответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

9. Ответственный за организацию питания в школе (соц. педагог), назначенный приказом директора:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пи-щеблока, поставщиков продуктов питания;
- формирует список обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обуча-ющихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полу-ченных обучающимися приемов пищи по классам;
- формирует список и ведет учет детей из семей льготных категорий;
- ведет разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросу без-наличной оплаты за питание детей в образовательной организации;
- координирует работу в образовательной организации по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайство-вать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопро-сам организации питания обучающихся;
- ежедневно представляет в школьную столовую заявку для организации питания на количе-ство обучающихся на учебный день;

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламен-тирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

- 4) График питания обучающихся.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.