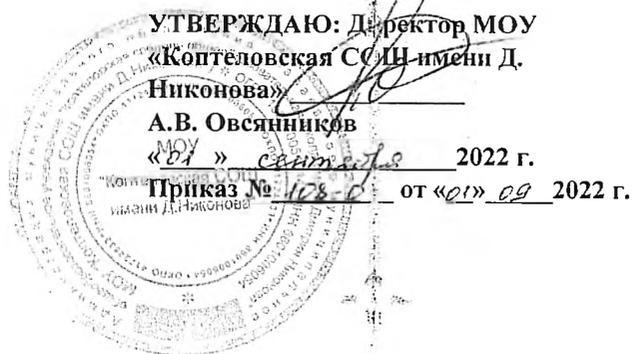


ПРИНЯТО:
решением педагогического совета
МОУ «Коптеловская СОШ имени Д.
Никонова» от «30» 08 2022 г.
Протокол № 12



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

муниципального общеобразовательного учреждения «Коптеловская средняя общеобразовательная школа имени Д. Никонова»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

1.1 Положение об организации питания обучающихся МОУ «Коптеловская СОШ имени Д.Никонова» 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).

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

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- > Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г. (ст. 37);
- > Уставом школы в действующей редакции.
- > СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- > Постановлений правительства Свердловской области № 146-ПП от 05.03.2014г. и ППСО №770-ПП от 03.09.2014;
- > Письма Министерства общего и профессионального образования

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, рассматривается и принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы.

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

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 Основными задачами при организации питания обучающихся являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов и ингредиентов для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - модернизация школьной столовой 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 обособленным направлением деятельности образовательной организации (далее - ОО).

3.2 Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок-школьная столовая), 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 в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал (ведомость) учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом государственного надзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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 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 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.2811-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

3.7 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы, согласовывается с медицинским работником школы (при наличии медицинского работника в школе).

3.9 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками столовой школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.12 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13 Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

3.15 Режим работы столовой и график посещения столовой обучающимися прописываются приказом директора на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1 Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе полностью или частично (за счет бюджетных средств, спонсорских средств) всем обучающимся 1-4 классов и (или) определенной категории из числа многодетных и (или) малообеспеченных.

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 пятидневной учебной недели.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5 Классные руководители сопровождают учащихся в школьную столовую, 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 сотрудниками столовой, а также самостоятельного получения питания учащимися старших классов.

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующая столовой и бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.
- Своевременно, совместно с классными руководителями ведет учет отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание.
- Осуществляет контроль соблюдения графика питания учащихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Текущий контроль организации питания обучающихся в ОС осуществляют классные руководители, уполномоченные члены родительского комитета школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

5.4 Классный руководитель:

- проводит пропагандистскую работу среди обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся о здоровом и правильном питании;
- осуществляет контроль за питанием обучающихся своего класса.