

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ «Пижменская основная общеобразовательная школа»

/М.Н.Краев/

«10» 09 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ПИЖМЕНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

1. Общее положение

1.1. Правовой основой организации питания обучающихся является ст. 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Постановления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 45 от 23.07.2008 г., нормы СанПиН 2.4.5.2409-08,

1.2. Организация питания обучающихся возлагается на образовательное учреждение.

1.3. Средства на организацию питания обучающихся поступают из бюджета Медведевского муниципального района (дотация на питание для особых групп обучающихся) и за счет средств родителей.

1.4. Организация питания осуществляется посредством заключения гражданско-правовых договоров с организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий (обедов и завтраков) и их реализации.

1.5. Организация питания обучающихся осуществляется на основании разработанного рациона питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, учитывающая возрастные особенности, рациональное соотношение белков, жиров и углеводов в пище, безопасность продуктов питания и готовых блюд, с учетом их тепловой обработки.

1.6. Право на получение здорового питания имеют все обучающиеся образовательного учреждения.

II. Порядок организации питания обучающихся.

2.1. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение учебного дня.

2.2. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи

2.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения организацией, осуществляющей питание составляется примерное меню на период не менее двух недель, которое обязательно согласовывается с Директором школы, органами Роспотребнадзора, а так же учитывает необходимое количество основных пищевых веществ и требуемую калорийность суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет) и время года.

2.4. Для обучающихся образовательных учреждений организуется двухразовое питание (завтрак и обед).

2.5. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.7. Доставка пищевых продуктов осуществляется организацией, осуществляющей питание с использованием специализированного транспорта, имеющего санитарный паспорт.

2.8. Директор школы формирует список обучающихся на предоставление Питания, утверждает его приказом по образовательному учреждению и несет ответственность за достоверность предоставленных документов.

2.9. Отпуск питания обучающихся осуществляется отдельно по классам, на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.10 Обслуживание обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

2.11. Школа поддерживает санитарное состояние помещения, в котором организуется питание, снабжает помещение за свой счет посудой и инвентарем, отвечающим требованиям САНПиН.

III. Льготная категория детей, имеющих право на дополнительное горячее питание.

1. Дети, находящиеся под опекой.
2. Дети из многодетных семей.
3. Дети-инвалиды, дети с ОВЗ.
4. Обучающиеся 1-, 2-, 3, 4-х классов.

IV. Контроль организации питания обучающихся

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся возлагается на Директора школы, который несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

4.2. Для осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школе приказом директора создается комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители коллегиальных органов управления.

4.3. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учетов сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

4.4. Приказом директора общеобразовательного учреждения из числа администрации назначается ответственный за организацию питания в школе.

4.5. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников столовой, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;
- координирует работу в общеобразовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- выносит на обсуждение на заседаниях коллегиальных органов управления образовательным учреждением, предложения по улучшению питания и его организации;

4.6. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую учреждения заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания в школе;

- 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 полноценного питания обучающихся;

4.7. Медицинский работник учреждения (в том числе, привлеченный по гражданско-правовому договору)

- организует медицинский контроль за качеством приготовления пищи, соблюдение санитарно – гигиенических норм и требований на пищеблоке за рациональностью предлагаемого меню;

- участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению обучающихся, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;

- дает рекомендации по организации питания отдельных обучающихся.

V. Мероприятия по улучшению организации питания

5.1. Общеобразовательное учреждение:

- организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня питания обучающихся;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека;

- привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания обучающихся.