

МБОУ «Васильевская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено и принято на
педагогическом совете
Протокол №
от «15» марта 2021 г.



Шестов Н.Н.

Положение о порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Васильевская средняя общеобразовательная школа» (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение), Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы.

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

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

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Васильевская средняя общеобразовательная школа» является:

- 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;
- 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 Учреждения .

3.2. Для организации питания обучающихся 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 СанПиНа;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- журнал учёта и влажности в складских помещениях
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
- копии примерного 12-дневного меню
- 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.)

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

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

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 ценностиготавливаемых блюд Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания

в школе осуществляют организации с которыми заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.14. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет завхоз школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Питание учащихся организуется за счёт родительских средств. Питание учащихся из многодетных семей осуществляется за счет дотаций из республиканского бюджета. Питание детей с ОВЗ осуществляется за счет дотаций из муниципального бюджета. Учащиеся начальных классов 100% получают бесплатное питание.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с 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 на переменах в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Сопровождение обучающихся осуществляется классными руководителями или дежурными учителями. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся 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. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с завхозом школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

5. Контроль организации горячего питания в школе .

5.1. Контроль за качеством и безопасностью питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется директором школы.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляет заместитель директора по финансам.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия.

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