
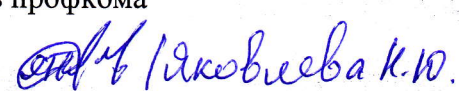


Согласовано 
Председатель профкома

Согласовано 
Председатель совета родителей

Директор школы

Утверждаю.
Созонов В.Л.

11.01.2021г



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся и сотрудников МОУ «Исменецкая средняя общеобразовательная школа»

Настоящее Положение направлено на сохранение и укрепление здоровья обучающихся и воспитанников, определяет порядок организации их питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Исменецкая средняя общеобразовательная школа».

I. Организация питания учащихся.

Организация питания в МОУ «Исменецкая средняя общеобразовательная школа» возлагается по согласованию с органами муниципального образования на школу. В МОУ «Исменецкая СОШ» предусмотрены помещения для организации питания обучающихся – столовая с обеденным залом для приема пищи, а также помещениями для хранения и приготовления пищи - пищеблок.

В МОУ «Исменецкая средняя общеобразовательная школа» организуется горячее питание учащихся с использованием родительских средств и средств бюджета. Родительские средства поступают на лицевой счет образовательного учреждения и направляются только на организацию горячего питания учащихся, на повышение его качества, увеличение калорийности и разнообразия. Школа вправе изменять стоимость питания в связи с изменениями цен на продукты.

Для учащихся из многодетных семей в школе организуется горячее питание за счет средств республиканского бюджета. Размер средств определяется по нормативам.

Для всех обучающихся 1 – 4 классов организуется 6 раз в неделю бесплатное горячее питание в размере выделенных средств из федерального бюджета.

Питание учащихся организуется только в учебное время.

Питание сотрудников организуется за счет средств сотрудников.

Организация питания осуществляется силами самого образовательного учреждения при наличии своего структурного подразделения (столовой), а также может осуществляться с привлечением предприятий общественного питания. Учет хозяйственной деятельности школьной столовой ведется централизованной бухгалтерией отдела образования. Выбор предприятия общественного питания осуществляется с соблюдением конкурсных процедур и на договорной основе.

Для поддержания порядка во время питания в школьной столовой организуется дежурство учащихся и педагогов. К дежурству привлекаются ученики 7-11 классов.

Контроль за питанием учащихся в столовой возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

II. Требования к организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

Для всех обучающихся и сотрудников школы организованы горячий завтрак, обед, а для воспитанников группы продленного дня, дошкольной группы - полдник. Время приема пищи определяется графиком, утверждаемым директором школы и вывешиваемым на видном месте.

Для соблюдения норм питания, калорийности, разнообразия блюд составляются ассортиментный перечень и примерное 12 – дневное меню, утверждаемые директором школы.

При организации питания школьников школа руководствуется следующими документами:
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Федеральная служба по надзору в сфере прав потребителей «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей...». Методические рекомендации №0100/8605-07-34, 2007 год.

О случая появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди учащихся и персонала немедленно информировать органы Роспотребнадзора.

К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медосмотр и санитарно – гигиеническую аттестацию в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра работников пищеблока возлагается на завхоза школы.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

В пищеблоках школ категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте;
- прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте.

Столовые должны быть обеспечены посудой, приборами согласно действующим нормам оснащения.

Контроль качества готовых блюд осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается администрацией школы. Деятельность комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии.