

Утверждено
приказом директора
№ 20 от 11.01.2021 г
Фоменко О.П.



Положение о порядке организации питания в МБОУ СОШ №14 им.Абрамова П.П.

1. Общие

- 1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №14 им.Абрамова П.П. разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 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-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ СОШ №14 им.Абрамова П.П.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные задачи.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе 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 является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил. В пищеблоке соблюдаются следующие направления:
 - 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (можно вести в электронном виде);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3.2.4.3590-20);
- копии 10-дневного меню, утверждённого директором школы
- ежедневные меню, технологические карты (или технологические инструкции) 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), организует «Родительский контроль» с целью контроля организации горячего питания обучающихся

3.5. Администрации школы обеспечивают 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 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»

3.7. Питание в начальной школе бесплатное, основная и средняя школа за счёт родительских средств, краевых и районных организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. 10-дневное меню утверждается директором школы для начальной школы 7-11 лет и для основной и средней школы с 11 лет и старше отдельно

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, должны соответствовать требованиям по вакцинации

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для

организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" 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, декларации о соответствии для доставки не нужны

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08

3.13. Директор школы, завхоз, заместитель директора по ВР являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания на текущий учебный год. Ответственные за организацию питания в школе осуществляют 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 классными руководителями ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе 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. Для обучающихся организуется питание один раз в день по графику

4. Порядок организации питания обучающихся .

4.1. Питание в начальной школе бесплатное за счёт федеральных средств, в основной и старшей школе организуется за счет родительских средств и средств муниципального и краевого бюджета. Дети с ОВЗ питаются бесплатно, учащиеся из многодетных и малообеспеченных семей имеют льготы по уменьшению оплаты за питание

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований

кулинарных изделий, калорийностью и стоимостью питания вывешиваются в обеденном зале, также размещаются на школьном сайте (фото ежедневного меню и фото блюда)

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом школы

4.5. Ответственные дежурные по школе обеспечивают сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. 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. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания (зам по ВР), руководителя профкома, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию), родителя (имеющего медицинскую книжку) Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Контроль организации горячего питания в школе.

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в школе осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания «Совет по питанию»

5.2. Состав «Совета по питанию» в школе утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

5.3. В школе создаётся по приказу директора «Родительский контроль», по графику родители в листах оценивают качество приготовленной пищи.