Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа» д. Ивановское



Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Основная общеобразовательная школа» д. Ивановское

1. Общие положения

- 1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в МКОУ «Основная общеобразовательная школа» д.Ивановское 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).
- 2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 3. Положение разработано в соответствии с:
 - _ законом Российской Федерации "06 образовании" (№273-ФЗ от 29.12.2012 г);
 - _ Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32).
 - СанПин 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования корганизациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).
- 4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете с учетом мнения родительской общественности (общешкольного родительского собрания) и утверждается приказом директора школы.
- 6. Положение принимается на неопределенный срок.
- 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

Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

– Обеспечение учащихся 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся

- 1. Организация питания учащихся является составляющей частью деятельности Школы.
- 2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
- 3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - _ соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; _ обеспеченность технологическим оборудованием, _ обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами _ наличие вытяжного оборудования, _ соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- _ журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- -журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- _ примерное 10-дневное меню;
- ежедневные меню, технологические карты.
- 5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся. 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.
- 6. 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
- 7. Примерное меню утверждается директором школы.
- 8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) с поставшиками.

4. Порядок организации и контроля питания

- 1. Меню вывешиваются в обеденном зале.
- 2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 3. Отпуск горячего питания организуется по классам согласно графику.
- 4. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 6. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования «Износковский район» и приказами отдела образования администрации муниципального образования «Износковский район». Размер доплаты льготным категориям обучающихся устанавливается Учредителем. Размер родительской доплаты составляет 34 рубля 90 копеек в день.
- 7. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение горячего питания, учащимся 1 4 классов предоставляется бесплатное горячее питание. Детям из многодетных семей 5-11 классов предоставляется бесплатное горячее питание
 - Детям-инвалидам, детям с OB3 и детям из семей участников CBO предоставляется двухразовое бесплатное горячее питание
- 8. Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия.
- 9. Контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю организации питания.
- 10. Состав комиссий утверждается директором школы.