

Рассмотрено
на педагогическом совете
МБОУ «Школа № 86»
протокол № 7 от 11.01. 2021 г.

«Утверждаю»
директор МБОУ «Школа № 86»
_____ Камышная Т.М
приказ № 7 от 13.01. 2021 г.

Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Школа № 86»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Школа № 86» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления бесплатного горячего питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- ст.37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- требования административного регламента № АР-087-14-Т муниципальной услуги «Организация питания обучающихся из малообеспеченных семей в общеобразовательных учреждениях»;
- распоряжение Администрации города от 10.04.2013 № 375 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону».

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

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Школа № 86» являются:

- 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 СанПиН;
- 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 бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

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 платной или бесплатной основе.

3.5. 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) обучающихся.

- 3.6. Примерное меню утверждается директором школы
- 3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.8. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.9. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

- 4.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе.
- 4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 10 - 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.3. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.4. График дежурства учителей в столовой утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственной за организацию горячего питания, заведующей производством. 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. ОРГАНИЗАЦИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- 5.1. Организация бесплатного питания в МБОУ «Школа № 86» осуществляется в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.
- 5.2. Для получения бесплатного питания родителям (законным представителям) необходимо подать заявление на имя директора школы.
- 5.3. Бесплатное горячее питание предоставляется обучающемуся на основании решения районной межведомственной комиссии по контролю за организацией детского питания, оформленного протоколом, и приказа по школе с момента выпуска данного приказа и до завершения текущего учебного года.
- 5.4. Ответственный за организацию бесплатного питания:
- 5.4.1. Обеспечивает прием от родителей (законных представителей) заявления и своевременное представление документов в районный отдел образования для формирования необходимых запросов.
- 5.4.2. Обеспечивает составление ежедневных и ежемесячных актов сверки с предприятием общественного питания о фактически предоставленном бесплатном

питании, отчетов об общем количестве питающихся по утвержденным формам и передачу их в срок до 2 числа каждого месяца в районный отдел образования для подготовки сводной информации по району.

5.4.3. Еженедельно выдает именные либо групповые (для младших школьников) талоны на бесплатное питание с обязательным фиксированием в журнале регистрации (в талоне указывать дату, на которую он действителен, школу, класс, фамилию и имя ребенка (группы детей в начальной школе), талон заверяет печатью образовательного учреждения и подписью ответственного лица.

5.4.4. Ведет журнал выдачи талонов.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется комиссией по организации питания.

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

С Положением ознакомлен (а):