



Положение об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189, зарегистрированы в Минюсте РФ 3 марта 2011г. №19993); МР 2.4 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; устава школы.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом МБОУ «ЕСШ № 3» и утверждается руководителем учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189, зарегистрированы в Минюсте РФ

3 марта 2011г. №19993); МР 2.4 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.); МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.)

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями создаются следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом районной котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Елизовского района Камчатского края, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.5. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11, 12 и старше лет в общеобразовательных учреждениях согласованный ТО ТУ Роспотребнадзора по РТ в Елизовском районе и в г. Елизово Камчатского края. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189, зарегистрированы в Минюсте РФ 3 марта 2011г. №19993); МР 2.4 0179-20

«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.)

2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – социальный педагог, назначаемый приказом руководителя учреждения на текущий учебный год.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое руководителем учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с руководителем учреждения.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем учреждения. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.

3.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным руководителем учреждения, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.7. Организация питания работников школы осуществляется за счет самих работников.

3.8. Заведующий производством проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся; регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи; своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов); имеет право проводить консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной

ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ЗАДАЧИ, ФОРМЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.
- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения продуктов (готовых блюд)
- Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

4.2. Формы родительского контроля за осуществлением организации и качества питания учащихся:

- посещение столовой, снятие проб с готовых блюд, опрос учащихся, сбор мнений, анализ меню, внесение предложений и прочее.

4.3. Организация осуществления родительского контроля:

- комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами РФ.

- Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся.

- В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги.

- Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение «Об организации питания обучающихся».
- 2) Приказ руководителя учреждения о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ руководителя учреждения, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.

- 5) электронный табель по учету питающихся (программа 1С).
- 6) Акты по вопросам организации питания.