

«ПРИНЯТО»

«СОГЛАСОВАНО»


«УТВЕРЖДАЮ»

Педагогическим советом ОУ

Председателем профкома

Приказ № 19-09

Протокол №6 от 03.06.2022г

 Токова А.А.

« 03 » 06 2022г

 Тулпарова Л.А.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

МКОУ «ООШ №12» ГОРОДА ЧЕРКЕССКА.

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20» Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МКОУ «ООШ №12» г. Черкесска.
- 1.2 Данное Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «ООШ №12» г. Черкесска разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательном учреждении.
- 1.3 Настоящее Положение определяет:
 - Общие принципы организации питания обучающихся;
 - Порядок организации питания в школе;
 - Порядок организации питания, представляемого на бесплатной основе.
- 1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором школы.

ІІ. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

- 2.1. При организации питания школы руководству СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32
- 2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения 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 буфета, 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. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания.
 - 2.5. Обслуживают школьную столовую, имеющую соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры с опытом работы в обслуживании организованных коллективов.
 - 2.6. Питание в школе организуется на основе примерного 2-х недельного меню горячих школьных завтраков, обедов для организации питания детей 7-11 и 11-15 лет в общеобразовательных учреждениях, утвержденного органами Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
 - 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - 2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
 - 2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Буфет школы осуществляет деятельность в полном объеме 5 дней с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.
- 3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. В состав бракеражной комиссии входит ответственный за организацию питания в школе. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, председатель профсоюзного комитета школы.
- 3.7. Классные руководители

3.7. Классные руководители

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями, (законными представителями) о правильном питании,
- несут ответственность за организацию питания учащихся класса и за достоверность предоставляемых сведений в ежедневной заявке установленной формы;
- обеспечивают подачу заявки на питание установленной формы на следующий день накануне до 15-00 в школьную столовую; корректировку, если необходимо, вносит до 09-00 текущего дня.

3.8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся; своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- имеет право проводить рабочие совещания и 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.

3.10. Ответственный за организацию питания в школе несёт ответственность за ведение и хранение документов, подтверждающих фактические расходы на организацию питания.

IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ:

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

- 4.1. Положение об организации питания обучающихся;
- 4.2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 4.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4.4. График питания обучающихся;
- 4.5. Табель по учету питающихся;
- 4.6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.