

МБОУ «Приуральская средняя общеобразовательная школа»
Оренбургского района Оренбургской области

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 4
от «11» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
В.В. Стебнев

Приказ № 1 от 11 января 2021 года.

Согласовано с Советом родителей,
протокол №3 от 11.01.2021 г.

Положения об организации питания обучающихся

1 Общие положения.

1.1. Положение об организации питания в МБОУ « Приуральская СОШ» (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)

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

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным , Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 года № 28

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в МБОУ «Приуральская СОШ» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим физиологическим возрастным потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания
- гарантированное качество и безопасность 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 учащихся из многодетных и малообеспеченных семей
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Услуги по организации питания обучающихся школы оказывает предприятие питания на основе договора или контракта.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 на условиях, определенных договором (контрактом).

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации льготного горячего питания обучающихся или на платной основе.

3.4. 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) учащихся.

3.5. Режим питания в школе определяется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 сентября 2020 года № 28

3.6. 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, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СП 2.4.3648-20

3.9. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся 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.

4.5. 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. 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 школьного питания

5.1. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Приуральская СОШ» согласно разработанному графику.