

МУ «Отдел образования Серноводского
муниципального района»
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1 С. СЕРНОВОДСКОЕ»
СЕРНОВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА
(МБОУ «СОШ №1 с. Серноводское»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.М. Батукаева

Приказ № 62 от 25 августа 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

№ 55

Об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1 с. Серноводское»

с. Серноводское

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 1 с. Серноводское» (далее Положение) 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) обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Уставом МБОУ «СОШ № 1 с. Серноводское»;
- СанПиН 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.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом Совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.1.1 Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости обучающихся;
- 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 (формы учётной документации пищеблока - СанПиН СП 2.4. 3648 - 20);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

3.5. 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.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН СП 2.4. 3648 - 20), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими

соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94 - ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключаются контракты.

3.10. На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.4. 3 6 4 8 -2 0 .

3.12. Медико - биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно – эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.14. 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. Финансовое обеспечение питания

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;
- льготной категории обучающихся 1-11 классов.

5. Порядок организации питания

- 5.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание обучающихся начального звена организуется за счёт бюджетных средств.
- 5.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на пищеблоке.
- 5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в установленное время в соответствии с режимом занятий. В школе режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 5.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 5.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 5.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение правил осуществляет дежурный администратор.
- 5.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6. Контроль за организацией школьного питания

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утверждённая приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение принимается как локальный акт школы решением Педагогического совета и утверждается приказом директора.

7.2. Срок действия настоящего Положения неограничен. Настоящее Положение действует до принятия нового локального акта.

7.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся и принимаются решением Педагогического совета и утверждаются приказом директора.

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

школы протокол № 1 от «25» августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

с родительским комитетом школы

« ____ » _____ 2022 г.