

Утверждаю;



Приказ №91 от 02.09.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «Шалапская основная общеобразовательная школа»

Настоящее положение об организации питания обучающихся МБОУ «Шалапская ООШ» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.

Положение об организации питания разработано в целях укрепления их здоровья обучающихся.

Цели и задачи.

1. Повышение доступности и качества питания в школе.
2. Повышение охвата горячим питанием в школе 100% обучающихся.
3. Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.
4. Обеспечение льготным питанием обучающихся школы.

Организация питания.

1. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой, состав и площади которой соответствуют проектному количеству классов и численности обучающихся в них.
2. Между ОУ и предприятиями-поставщиками продуктов питания заключаются договоры о поставке продовольственных товаров.
3. Режим питания в школе определяется санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами, в соответствии с которыми в школе организовано двухразовое горячее питание.
4. Для контроля за качеством приготовляемых блюд создана бракеражная комиссия, в состав которой входят:
 - представитель администрации школы;
 - представитель из работников ОУ;
 - заведующая школьной столовой.
5. Бракераж осуществляется ежедневно.

6. Проводится внутришкольный контроль по организации питания не менее 2 раз в год.

Питание обучающихся на платной и льготной основах.

1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся 5-9 классов за счет родительских средств.
2. Льготное питание из муниципального бюджета предоставляется обучающимся из малообеспеченных семей.
3. Бесплатное разовое питание предоставляется обучающимся 1-4 классов, детям ОВЗ и детям из многодетных семей.

Мероприятия по улучшению организации питания в школе.

1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе использования продуктов, обогащенных комплексом витаминов, йода, железа и других микронутриентов.
2. Для формирования у детей навыков здорового образа жизни осуществляется пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, учителей и родителей.
3. Переоснащение школьной столовой предусмотрено с учетом внедрения новых технологий и наличия денежных средств.

Контроль за организацией школьного питания.

1. Контроль за организацией питания в ОУ ведется в системе ВШК руководителем школы и заместителем директора, ответственным за питание.
2. Контроль за организацией школьного питания осуществляет Родительский контроль в соответствии с Положением.

1. Общие положения

1.1. Питание школьников осуществляется через школьную столовую.

1.2. Школьный пищеблок комплектуется необходимыми кадрами.

2. Порядок организации горячего питания

2.1. Горячее питание организуется с начала и заканчивается по окончанию учебного года.

2.2. Порядок горячего питания утверждается приказом директора по школе и доводится до сведения педагогов, детей и работников столовой.

2.3. Горячее питание на базе школьной столовой – двухразовое.

2.4. Режим питания устанавливается в соответствии с приказом директора.

2.5. Питание осуществляется за счёт бюджетных средств и средств родителей.

2.6. Сбор родительской платы за питание в школьной столовой осуществляет повар школы.

2.7. Учет и расход собранных средств, закупка продуктов, учет посещаемости детей возлагается на повара, ответственного за организацию горячего питания.

2.8. Приготовление пищи должно соответствовать требованиям к организации питания в детских учреждениях.

2.9. С целью удешевления питания используются овощи, выращенные на УОУ (при наличии).

2.11. Передача овощей осуществляется по акту заведующей ОУ повару школьной столовой, который отвечает за их сохранность, ведет учет расходов.

3. Требования к обслуживающему персоналу

3.1. Все работники, связанные с питанием детей, проходят медицинский осмотр, согласно графика.

3.2. Соблюдают правила техники безопасности трудового распорядка и санитарно-гигиенические нормы.

3.3. Качественно готовят пищу в соответствии с утверждённым меню, не допуская порчи продуктов.

3.4. Не допускают в пищеблок посторонних лиц и детей.

3.5. Ведут всю необходимую документацию, отчитываются в указанные сроки.

4. Контроль за горячим питанием

4.1. Контроль за горячим питанием осуществляют:

- директор школы – соблюдение правил техники безопасности, трудового распорядка;
- зам.директора по ВР- ведение документации;
- члены бракеражной комиссии– снимают пробу с готовых блюд, дают разрешение к выдаче;
- фельдшер Шалапского ФАП;
- комиссия по контролю за питанием из состава Родительского контроля.

5. Требования к обучающимся

5.1. Обучающиеся каждого класса пользуются столовой в соответствии с графиком посещения столовой, утверждённым директором школы.

5.2. Приём пищи осуществляется в присутствии классного руководителя, который сопровождает обучающихся своего класса в столовую, следит за порядком.

5.3. После приёма пищи обучающиеся сдают грязную посуду.