РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом № 19
от «31» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____И.А. Клименко

Клименко Ирина Александровна
я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени Героя Советского Союза В.А. Горишнего» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
2023-09-01 17:53:15

Приказ № 517 от 01.09.2023

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего»

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортнойсреды образовательного процесса.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся льготных категорий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, всоответствии с требованиями действующего законодательства

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего».

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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества)

3.4 Администрация МБОУ «СОШ № 6 им .В.А. Горишнего» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ «СОШ № 6 им .В.А. Горишнего» 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 МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных цикличных меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Меню согласуется с директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками МУП «Горипищеторга»

3.9. На поставку и организацию питания заключаются договоры. 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.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.11. 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 МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего», осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего».

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счѐт родительских средств, средств федерального и местного бюджетов.

4.2. На основании п. 3 ст. 12 Федерального закона «О защите прав ребѐнка», Постановления Администрации г. Симферополя Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несѐт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим питания может быть изменѐн администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приѐма пищи. Ответственный дежурный в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения 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. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего». Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственные за организацию питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно- гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчѐтность по питанию обучающихся.

5. Контроль за организацией школьного питания.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего».

5.3. Состав комиссии по организации питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчѐтности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учѐт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учѐт количества пропущенных уроков в электронном журнале.

5.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчѐт по питанию класса ответственному за организацию питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» по предложенной форме.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчѐтах несут классные руководители.

5.7. Заместители директора по УВР контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.