

Утверждаю

Директор школы:



Курако О.И.

приказ от 01.09.2020 № 45

## **Положение о горячем питании обучающихся МБОУ « Саскалинская СОШ»**

### **1. Общие положения**

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ « Саскалинская СОШ» (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).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом школы;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

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

## **2. Общие принципы организации питания**

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2 Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений с торговой организацией.

2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОУ-поваром, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца..

2.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.

2.5. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться следующая учетная документация: - журнал заявок; - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока; - журнал санитарного состояния пищеблока; - журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;

- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора; - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда; - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.2. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (горячий завтрак, ).

2.3. В течение всего учебного дня учащиеся школы могут приобрести буфетную продукцию.

2.4. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Амурской области (далее - Роспотребнадзор) 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5. Примерное меню утверждается директором школы. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.7. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована

2.8. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

### **3. Порядок организации питания в школе**

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».

3.3. Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов устанавливается согласно Постановлениям правительства Амурской области..

3.4. Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей) денежный средств выделенных на удешевления питания согласно Постановлениям правительства Амурской области..

3.5. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация.

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

3.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.9. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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.

3.10. Работники обеспечивающие обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.11. 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).

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:  проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;  совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;  принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;  осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**

4.1 Обязанности школы. Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся: -предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения; -обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием; -предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока; -регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания; -составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы. Школа имеет право: -осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся; -требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил; -производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар: - согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд; - постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований; - заполняет учетную документацию пищеблока; - осуществляет проверку качества пищи.

4.4.Классный руководитель общеобразовательного учреждения: - представляет в школьную столовую заявку для организации питания; -предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; - контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся: - оплачивают питание ребенка; - знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой; - своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания; - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся: - получают ежедневное, полноценное, горячее питание; - получают информацию о стоимости питания заблаговременно; - соблюдают правила поведения в столовой; - соблюдают культуру питания.