

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №2 »
АНОШКИН В.И.
23.08.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №2 »

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании:
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - Уставом школы.
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2» (далее – Школа), регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.3. В зависимости от социального статуса обучающиеся обеспечиваются льготным (бесплатным) и платным питанием.
- 1.4. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, льгота на бесплатное питание предоставляется:
- детям с ограниченными возможностями здоровья.
 - детям из семей, которые предоставили пакет документов на субсидию ;
 - детям участников СВО

2. Основные цели и задачи

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

2.2. Основными задачами организации питания учащихся Школы являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее 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;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или 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) учащихся.

3.6. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32)

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого организатором питания 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.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий.

4.2. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы и вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Классные руководители и учителя школы сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают соблюдение общественного порядка в столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.

4.8. Отпуск питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий, работниками столовой совместно с администрацией образовательного учреждения.

4.9. В установленное по графику время посещения столовой обучающиеся по классам вместе с классным руководителем или учителем - предметником организованным порядком после мытья рук рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.10. Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, заместителя директора по воспитательной работе.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора бракеражной комиссией.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией, о чем делается запись в журнале.

5.3. В случае неудовлетворительных результатов проверки директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5.4. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей)

6.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой школы;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Организация информационно-просветительской работы

7.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.