



СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
МБОУ «Вилинская СОШ №2
им. Мамутова А.А.»
Протокол №8 от «26» 11. 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Вилинская СОШ №2
им. Мамутова А.А.»
_____Зердебе А.С.
Приказ от «27» 11. 2024г. № 372

**Положение
об организации питания обучающихся
МБОУ «Вилинская СОШ №2 им.Мамутова А.А.»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Вилинская СОШ№2 им.Мамутова А.А.» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «Вилинская СОШ№2 им.Мамутова А.А.» (далее – Школа) и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях обеспечения прав обучающихся на организацию полноценного горячего питания в Школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41) с изменениями.
- Постановления Совета министров Республики Крым от 09.07.2017г. №304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся».
- СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.
- Устав Школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Школе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором 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. 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 отдельной категории обучающихся;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Организация питания обучающихся осуществляется на базе школы, в предусмотренном помещении для раздачи пищи
- 3.4 Администрация Школы совместно с классными руководителями, воспитателями 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 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 разрабатываемых рационов питания и примерных циклических 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. Примерные меню утверждаются ИП Говорков Д.А. и согласовываются директором Школы, содержит информацию о стоимости блюд.
- 3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется ИП Говорков Д. А.
- 3.9. На поставку и организацию питания заключается договор с ИП Говорковым . 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 Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 3.12. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и охват обучающихся горячим питанием.
- 3.13. Приказом директора Школы 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

- 4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.
- 4.2. На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Постановления Администрации Бахчисарайского района Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся, получающих начальное общее

образование и отдельных категорий. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в Школе. Бесплатное горячее питание для обучающихся отдельных категорий осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) на имя директора Школы.

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в помещении для раздачи пищи.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Школы по пятидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется подвозом из столовой МБОУ «СОШ №1 им.Вилина И.П.» в пищеблок в специальных емкостях (термосах) и осуществляется раздача сотрудниками столовой обучающимся по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания.

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

4.5. Дежурный Учитель по звонку организованно выводит учащихся, сопровождает в помещение для раздачи пищи и находится с классом до окончания приёма пищи. Дежурные следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения помещения, предусмотренного для раздачи пищи, 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. Для своевременной и качественной организации питания ответственный обязан подать в заявку на все виды питания в столовую, находящиеся на базе МБОУ «СОШ №1 имени И.П. Вилина» на первом уроке текущего дня.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии. В Состав комиссии входит медсестра школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал .

4.9. Ответственные за организацию питания в МБОУ «СОШ №1 им. Вилина И.П.» проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность 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 Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в Школе осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в Школе.

5.3. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в электронных классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в электронном классном журнале.

- 5.4. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в Школе по предложенной форме, утверждённой директором Школы.
- 5.5. Ответственность за достоверность информации в заявках, электронных классных журналах и отчётах несут классные руководители.
- 5.6. Заместители директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.
- 5.7. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения приема пищи, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания.
- 5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в Школе.