



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ СВИДЕРСКОГО АЛЕКСАНДРА ГРИГОРЬЕВИЧА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

298405, г. Бахчисарай, ул. Карла Маркса, 9, тел. (06554) 4-77-46, 4-77-82

E-mail: school_bachisaray-rayon10@crimeaedu.ru

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.»
протокол № 16 от 10.11.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 2
им. Свидерского А.Г.»
_____ Т.П. Линик
Приказ от 10.11.2022 г. № 618

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.»

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.» (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.» и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.» 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, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.».

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:

- бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества)

3.4 Администрация МБОУ «СОШ № 2 им. Свидерского А.Г.» 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 № 2 им. Свидерского А.Г.» 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 № 2 им. Свидерского А.Г.» организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых 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 ИП Позднякова Е.В..

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 № 2 им. Свицерского А.Г.», осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора МБОУ «СОШ № 2 им. Свицерского А.Г.» 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 № 2 им. Свицерского А.Г.»

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

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. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

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

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим питания может быть изменён 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 приёма пищи. Ответственный дежурный в МБОУ «СОШ № 2 им. Свицерского А.Г.» 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия МБОУ «СОШ № 2 им. Свицерского А.Г.». 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 № 2 им. Свицерского А.Г.» 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 МБОУ «СОШ № 2 им. Свицерского А.Г.», 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 № 2 им. Свицерского А.Г..
- 5.3. Состав комиссии по организации питания в МБОУ «СОШ № 2 им. Свицерского А.Г. утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в электронном журнале.
- 5.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в МБОУ «СОШ № 2 им. Свицерского А.Г. по предложенной форме, утверждённой директором школы.
- 5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах 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.