

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИМЕНИ ВИЛИНА ИВАНА ПЕТРОВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

СОГЛАСОВАНО

на заседании

педагогического совета

Протокол №13 от 30.08.2024



**Положение
об организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №1 им. Вилина И.П.»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1 им. Вилина И.П.» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1» им. Вилина И.П., определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «СОШ №1 им. Вилина И.П.» (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. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие установленным санитарно-гигиеническим требованиям.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

журнал учета фактической посещаемости учащихся;

журнал 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, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.);

книга отзывов и предложений.

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 ценностиготавливаемых 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 Говорков Д.А.

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) санитарными правилами 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 обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Школы по пятидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется 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. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организовано выводит учащихся в столовую 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 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. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую 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. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

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. Дежурный администратор по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания.

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