

ПРИНЯТО
педагогическим советом
протокол от 25.01.2021 № 4
с учётом мнения Совета учащихся,
Совета родителей

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 01.02.2021 № 34

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся в
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5»

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5» (далее – Положение, школа) разработано в целях регулирования организации процесса обеспечения учащихся школы рациональным и сбалансированным питанием, определяет основные цели и задачи при организации питания учащихся в школе, организационные принципы питания учащихся, порядок организации питания учащихся в школе, контроль за организацией школьного питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в школе:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся 1-4 классов, учащихся из многодетных семей, учащихся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Хакасия, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей – инвалидов.

3. Основные организационные принципы питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся, режим питания в школе обеспечиваются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок, обеденный зал), 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:

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал ведомостей контроля за рационом питания;
- Журнал гигиенический (сотрудники);
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения генеральных уборок;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с отделом Роспотребнадзора;
- 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.);

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками индивидуального предпринимателя, оказывающего услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе.

4.1. Услуги по обеспечению питанием учащихся школы оказывает индивидуальный предприниматель на основании и в соответствии с заключенными с ним договорами на оказание услуг по обеспечению питанием. Поставка пищевых

продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляется также индивидуальным предпринимателем.

4.2. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся.

4.3. Примерное меню согласовывается с директором школы.

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

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.6. Отпуск горячего питания учащимся 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.

4.7. Классные руководители (или лица, их замещающие) сопровождают класс на каждый прием пищи, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, своевременно подают сведения в столовую и ответственному за питание об отсутствующих учащихся.

4.8. В школе организовано бесплатное питание учащихся для следующих категорий:

- бесплатное горячее питание для учащихся 1 – 4 классов;
- бесплатное горячее питание для детей из многодетных семей и семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Хакасия;
- бесплатное двухразовое горячее питание детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов.

4.9. Все учащиеся школы также имеют возможность питаться за родительскую плату.

5. Контроль за организацией школьного питания

5.1. Контроль за организацией питания учащихся и работой школьной столовой осуществляется в соответствии с графиком, утверждаемым приказом директора школы на учебный год.

5.2. Систематический ежедневный контроль за качеством готовой пищи и соблюдением технологии её приготовления осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора.

5.3. Родительский контроль за организацией питания осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом, утвержденным в школе (Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся).