

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Бисертская средняя школа №1»

Россия, 623050, Свердловская область, пгт Бисерт, ул. Октябрьская, 10
тел.: 8(34398) 6-21-87 сайт: bisert1.uralschool.ru E-mail: bisert-schkola@yandex.ru

Принято на заседании
педагогического совета
МКОУ «Бисертская средняя школа №1»
Протокол № 4 от 30.12.2020

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МКОУ «Бисертская средняя школа №1»
от 30.12.2020 № 175



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Бисертская средняя школа №1» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Постановлением администрации Бисертского городского округа;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- Уставом школы.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. 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 учащихся в МКОУ «Бисертская средняя школа №1»:

- 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

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

3.2. Для организации питания учащихся 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 2.3/2.4.3590-20;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья и гнойничковых заболеваний работников пищеблока;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню;
- журнал учета суточных проб пищевых отходов;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал работы бактерицидной лампы;
- журнал работы кварцевой лампы;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного двухнедельного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.6. Примерное двухнедельное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку 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.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Ответственное лицо за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием назначается приказом директора школы из числа работников ОУ.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

- Предоставление бесплатного питания обучающимся производится на основании заявления родителя (законного представителя), копий документов подтверждающих льготу и приказа по школе.

- Бесплатное питание организуется в течение 5 дней в неделю для обучающихся 1-4 классов, 6 дней в неделю для обучающихся 5-11 классов.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (согласно графику).

4.5. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за качеством питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. По результатам проверок оформляется акт.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ 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 школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

5.3. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

**Боев Анатолий
Александрович**

Подписано цифровой подписью: Боев
Анатолий Александрович
DN: cn=Боев Анатолий Александрович,
o=МКОУ "Бисертская средняя школа
№1", email=bisert-schkola@yandex.ru,
c=RU
Дата: 2021.02.12 16:05:53 +05'00'