

Принято
на заседании
педагогического совета
протокол №3
от 13 января 2021 г.



«Утверждено»
Директор МБОУ «Большечекмакская ООШ»
Н.М.Шафигуллина

Введено в действие приказом
№ 3 от 11 января 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель родительского комитета
Гарипов Ф.Ф.
Протокол заседания от «13» января № 2

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
в МБОУ «Большечекмакская ООШ»
Муслимовского муниципального района
Республики Татарстан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение о порядке организации обучающихся МБОУ «Большечекмакская ООШ» регулирует отношения между администрацией МБОУ «Большечекмакская ООШ» и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания. Положение разработано в соответствии со статьей 41 п.1 закона РФ «Об образовании в РФ» 273 ФЗ, Уставом гимназии и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе 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 в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Настоящее положение определяет:
- Общие принципы организации питания обучающихся;
 - Порядок организации питания в школе;
 - Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1 При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45.

2.2 В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации

питания учащихся:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- Предусмотрена столовая для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- Разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3 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.

2.4 Питание обучающихся организуется на основании Постановления Исполнительного комитета ММР РТ от 26.12.2020 № 638 «Организация питания учащихся в общеобразовательных организациях ММР РТ» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей)

2.5 Для обучающихся школы 5-9 классов предусматривается организация одноразового горячего питания (обед) за счет средств родителей и дотации.

2.6 К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно – правовых форм – победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально – техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7 Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11-18 лет. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования у организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указывается название блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течение 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи,

утверждённым директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство учащихся.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно – массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет комиссия, в состав которого входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель по ВР, представители родительской, педагогической общественности.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно – гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, входящая в состав бракеражной комиссии.

3.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.

3.9. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака и обеда.

3.10. Завхоз:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в Управлении образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,

4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ

4.1. Во исполнении вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- График питания обучающихся.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.