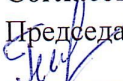
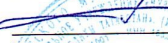


Рассмотрено
Педагогическим советом
Протокол №2
от 05.11.2022 г.

Согласовано
Председатель род. комитета
 Гордеева Т.Г

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Чулпановская СОШ»
 Шаяхметов А.М.
Введено в действие приказом
№94 от «07» 11.2022 года

Согласовано
Председатель Совета обучающихся
 Сашина Г.С

Положение
об организации сбалансированного
горячего питания в МБОУ «Чулпановская СОШ
Нурлатского муниципального
района Республики Татарстан»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации рационального питания в МБОУ «Чулпановская СОШ Нурлатского муниципального района Республики Татарстана», далее «Школа» основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, законом Республики Татарстан от 22 июля 2013 года №68-ЗРТ «Об образовании», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Общие принципы организации питания обучающихся.

2.1. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям :

-соответствующее число посадочных мест столовой;

- обеспеченность технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям, действующих санитарных норм и правил на территории Нурлатского муниципального района Республики Татарстан.

2.2. В пищеблоке постоянно должна находиться следующая документация:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- 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.

2.3.Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.4.Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

2.5.Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню – раскладок ,содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.6. Примерное меню утверждается директором школы.

2.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием. Приказом директора школы назначается ответственное лицо на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания учащихся в школе.

3.1. Питание учащихся 5-11 классов организуется на платной и бесплатной основе, питание учащихся начального звена организуется за счет бюджетных средств.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.3. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических процессов приготовления блюд осуществляет директор школы, ответственное лицо, назначенное за организацию питания, медицинская сестра ФАПа (по согласованию).

3.5. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание.

3.5.1 В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся, установить льготные категории которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:

-многодетные семьи, имеющие в своем составе 4 и более детей;

-малообеспеченные семьи;

-дети с ОВЗ;

-дети-инвалиды;

-дети-сироты.

4. Контроль организации школьного питания.

4.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. Текущий контроль организации питания школьников в школе осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

5. Ответственность сторон

5.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

5.2. Школьные столовые несут ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

5.3. Родители (законные представители) учащихся несут ответственность за выполнение условий организации платного питания.