

Принято
на педагогическом совете
МБОУ «Биюрганская ООШ»
Протокол № 6
от 26.03.2022 г.

Утверждено и введено в действие
приказом № 54

от 29.03.2022 г.

Директор МБОУ «Биюрганская ООШ»
Г.Р.Валиахметова



Согласовано
Председатель профкома
Маннанова Р.Ф.
26.03.2022 г.

Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Биюрганская ООШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Биюрганская ООШ» (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:

- Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Законом Российской Федерации «Об образовании»;

- 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, согласовывается с профсоюзным комитетом школы 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. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1 Питание в Школе организовано, как за счет средств местного бюджета, так и за счет родителей (законных представителей).

2.2 Организация питания осуществляется Школой.

2.3 В Школе с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены для хранения приготовления пищи полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

2.4. Администрация 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.

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

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), стоимость, контрольные блюда.

3.2. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течение 6 дней с понедельника по субботу включительно в режиме работы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.4. Для поддержания порядка столовой организуется дежурство учителей.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. В компетенцию классного руководителя входит:

- разъяснительная и просветительская работа с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- ответственность за организацию питания учащихся класса;

3.7. В компетенцию ответственного за питание учащихся входит:

- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения учащихся в столовой;

3.8. В компетенцию завхоза входит:

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания;

3.10. В компетенцию директора Школы входит:

- комплектование столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

4.1. В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания учащихся.

- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.
- График питания учащихся, режим работы столовой.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические справки по вопросам организации питания.