



Принято
педагогическим советом
протокол № 5
от «02» апреля 2022г.

Согласовано
Председатель родительского комитета
 А.И.Зарифуллина
Протокол № 3 от «02» апреля 2022г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Тлянче-Тамакская СОШ»
 Д.Д.Исаикова
Введено в действие приказом
№49 от «04» апреля 2022 г.



Согласовано
Председатель Совета обучающихся
 Н.Н.Колузаев
Протокол № 4 от «02» апреля 2022г.

Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Тлянче-Тамакская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021, постановлением Администрации Тукаевского муниципального района «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района, уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тлянче-Тамакская СОШ» (далее – Школа).
- 1.2. Основными задачами организации питания учащихся в Школе являются:
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципом рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганду принципов здорового полноценного питания.

2. Организационные принципы питания в школе

Питание в МБОУ «Тлянче-Тамакская СОШ» организовано как за счет средств республиканского, местного, бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в Школе осуществляется на договорной основе с организациями школьного питания.

2.3. В школе 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;

- 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).

2.2. 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.

2.3. Для учащихся 1-4 классов Школы предусматривается бесплатное одноразовое горячее питание (горячий завтрак);

5-11 классов одноразовое горячее питания (горячий завтрак) за счет родителей и дотации.

2.4. Бесплатное питание также организуется в Школе для учащихся из семей, воспитывающих четыре и более несовершеннолетних детей и для детей инвалидов.

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

3. Порядок организации питания в школе.

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

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

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

3.4. Для поддержания порядка столовой организуется дежурство учителей и дежурного администратора.

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;

- ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе;

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;

- контроль за охватом питания учащихся по Школе;

3.8. В компетенцию завхоза входит:

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами;

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

- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;

- заполнение бракеражного журнала.

3.9. В компетенцию директора Школы входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования; обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 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.