

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ «Старочелнинская ООШ»
Алькеевского муниципального района РТ
«31» августа 2023 года
протокол № 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора школы
№ 44/ОД от 01 сентября 2023 года
по МБОУ «Старочелнинская ООШ»

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания**

1. Общие положения.

1. Положение об организации питания обучающихся в дальнейшем - «Положение», разработано на основе

- Закона Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации »;
- Устава школы;
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

1.1. 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.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
- порядок организации питания в школе.

1.3. Настоящее Положение принимается на заседании педагогического совета и утверждается директором школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания, обучающихся на платной или бесплатной основе.

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. При организации питания школа руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, (правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)

2.5. Питание в школе организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора.

2.6. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

2.7. 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 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.10. Для питания обучающихся предусмотрено специальное помещение – школьная столовая.

2.11. Администрация школы осуществляет повседневный контроль за работой школьной столовой.

2.12. Классные руководители осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой, обеспечивают порядок во время завтрака и обеда, организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за питание в полном объеме детей.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы.

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

3.3. 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.

3.4. Количество мест в столовой соответствует количеству питающихся .

4. Плата за питание.

4.1. Питание обучающихся в школьной столовой организуется за счет средств долевого финансирования, состоящего из:

- средств бюджета(субсидия на питание);
- средств родителей;

4.2. Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание. Сумма взносов варьируется в зависимости от изменений цены на продукты.

4.3. Сбор родительских средств осуществляется следующим образом:

- родители сдают деньги классному руководителю. Классные руководители сдают ответственной за организацию горячего питания;

Ответственный за организацию горячего питания перечисляет собранные денежные средства на счет школы. Приходный кассовый ордер хранится в папке «Сбор денег для организации горячего питания» ;

5. Контроль за питанием

5.1. Контроль за организацией питания учащихся осуществляется постоянно действующей комиссией в составе:

- медицинский работник Старочелнинской ФАП ,
- ответственный за организацию питания.
- члены родительского комитета школы.

5.2. В компетенцию назначенной комиссии входят следующие вопросы:

- контроль
- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой ;
- за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке,
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

5.3. По результатам проверок составляются акты, которые предоставляются заинтересованным лицам.