

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

решением педсовета

Введено в действие

МБОУ «Кзыл-Ярская СОШ им.
Ф.Г.Яруллина»

приказом № 19 от «11» 02. 2021 года

протокол № 4 от 10.02.2021 г.

Директор МБОУ «Кзыл-Ярская СОШ им.
Ф.Г.Яруллина

А.А.Аминова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кзыл-Ярская средняя общеобразовательная школа имени Ф.Г.Яруллина»

Бавлинского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации» ст.41, ч. 1.2, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 2.4.3648-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, Закона РТ от 08.12.2004 № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан», постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 17.12.2004 № 542 «Об утверждении Положения о порядке предоставления денежных выплат, пособий, субсидий и стипендий отдельным категориям населения в Республике Татарстан», Распоряжения Кабинета Министров Республики Татарстан от 26.11.2014 № 2408-р., Постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 21.09.2019 г. № 851 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2021 год», от 06.10.2020 г. № 908 «Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях», Постановления руководителя Исполнительного комитета Бавлинского муниципального района, и устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ «Кзыл-Ярская СОШ им. Ф.Г.Яруллина» Бавлинского муниципального района Республики Татарстан (далее - школа).

1.2. Основными задачами 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, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания в школе

2.1. Питание в школе организовано, как за счёт средств бюджета, так и за счёт

родителей (законных представителей) школы. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- 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 обучающихся (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 обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Для обучающихся 1-4 классов школы предусматривается одноразовое горячее питание (обед) за счет родителей и дотации.

2.4. Для обучающихся, находящихся в кружках, предусматривается дополнительное горячее питание за счет средств родителей.

2.5. Бесплатное питание организуется в школе для обучающихся из семей, родители в которых имеют 5 и более детей несовершеннолетнего (школьного) возраста (на основании решения Совета Бавлинского муниципального района Республики Татарстан);

2.6. 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 школы 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 обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей.

3.7. В компетенцию ответственного за питание обучающихся входит:

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

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;
- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- заполнение бракеражного журнала.

3.9. В компетенцию директора школы входит:

- 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.