

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом
совете
Протокол №3 от
31.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом ОУ
31.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом
от 31.08.2022 № 71/од

Положение об организации школьного питания

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МОУ «Ущевицкая НОШ» (далее - Положение) разработано с целью сохранения здоровья детей и устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Минздрава России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «Качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Основными задачами организации питания обучающихся являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется собственными силами учреждения.

2.2. Приказом директора школы из числа работников школы назначается ответственный за организацию питания.

2.3. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте или на сайте школы.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

2.6. 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. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

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

2.8. Примерное меню утверждается директором школы.

2.9. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-Пин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной.

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

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием 1-4 классы осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом

директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.7. Специалист по организации школьного питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- взаимодействует с обучающимися и родителями по вопросам особенностей питания по состоянию здоровья.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее положение вступает в силу с момента утверждения.

4.2. Изменения в настоящее положение вносятся приказом директора МОУ «Ущевицкая НОШ»