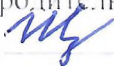
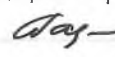


Учет мнения
Председатель общешкольного
родительского комитета
 Е.А.Щемлева

Утверждаю
Директор школы
 С.Н.Ганина

Председатель Совета старшеклассников
 В.Астафьев
Председатель первичной профсоюзной
организации
 С.Н.Ардамакова

Приложение
к приказу от 26.04.2021 года № 83

Положение

об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №8

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №8» (далее -Положение), разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с СанПин 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..."), Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2.Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на общешкольном родительском комитет, Управляющем Совете школы и утверждается приказом директора школы.

1.5.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным пунктом 1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 8 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2. 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.3./2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Агратор» на договорной основе.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Ответственный за организацию питания в школе осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей по вопросу организации питания обучающихся;

- посещением столовой обучающимися;

- организацию родительского контроля за качеством питания школьников.

3.14. Питание для обучающихся организуется один-два раза в день.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой.

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

4.3. График питания обучающихся в школьной столовой утверждается директором школы в приказе «О режиме работы школы».

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

4.5. Питание обучающихся осуществляется на бесплатной и платной основе;

4.6. Бесплатным питанием на основании Постановления Главы округа Муром обеспечиваются:

Завтраком: учащиеся 1-4 классов, учащиеся классов КРО, дети – инвалиды, учащиеся из малообеспеченных семей, доход в которых не превышает 2300 руб на члена семьи на основании подтверждающих документов;

Обедами: учащиеся классов КРО, дети-инвалиды, посещающие ГПД, учащиеся из малообеспеченных семей, доход в которых не превышает 2300 руб на члена семьи, посещающие ГПД, на основании подтверждающих документов;

4.7. Платное питание осуществляется за счет средств родителей (законных представителей).

4.7.1. Цена завтрака, обеда и полдника определяется из калькуляции продукции в соответствии с ценами на продукты питания.

4.7.2. Прием денежных средств от родителей осуществляет классный руководитель.

4.7.3. Классный руководитель составляет реестр, в котором фиксируется сумма денежных средств, внесенных родителями.

4.7.4. Классный руководитель денежные средства родителей (законных представителей) сдает ответственному за прием денежных средств лицу.

4.7.5. Для учета обучающихся, получающих бесплатное питание, ведется табель учета питающихся, который по окончании месяца сдается в бухгалтерию. Табель ведет ответственный за организацию питания.