

ПРИНЯТО
на заседании Общего собрания
работников
МБОУ «Школа № 98»
протокол № 4 от 01.09.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Школа № 98»
А.И.Авзалова
Приказ № — от 01.09.2022г.



Положение
о порядке организации питания учащихся
МБОУ «Школа № 98»

Положение
о порядке организации питания учащихся
МБОУ «Школа № 98»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ «Школа № 98» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения».

1.2. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора школы.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создание комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.4. Положение организации рационального питания учащихся в школе, определяется основные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией школы и родителями /законными представителями.

2. Основные задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим требованиям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно – гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - 3.2.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - 3.2.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - 3.2.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - 3.2.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 3.2.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - 3.2.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - 3.3.1. журнал брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 3.3.2. журнал брокеража готовой кулинарной продукции;
 - 3.3.3. журнал здоровья,
 - 3.3.4. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 3.3.5. ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями/законными представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, и санитарно – гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями/законными представителями учащихся.
- 3.6. Режим питания в столовой определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания Департаментом продовольствия и социального развития г. Казани.
- 3.8. Меню утверждается Роспотребнадзором, подписывается директором школы.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется Постановлением ИК МО г. Казани.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «Департамент продовольствия и социального развития г. Казани»
- 3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организации питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

- 4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат.
- 4.2. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака, либо двухразовое горячее питание (завтрак и обед).
- 4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовывается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.
- 4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.6. Дежурный администратор контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражная комиссия в составе медицинского работника (врач или медсестра), ответственного за организацию горячего питания, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с медицинским работником, осуществляющим контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно – гигиенического режима.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно – эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы на каждое полугодие учебного года.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

6.1.1. положение об организации питания учащихся;

6.1.2. приказ директора о назначении ответственного за организацию питания;

6.1.3. приказ директора, регламентирующий организацию питания;

6.1.4. график питания учащихся;

6.1.5. список по учету питания учащихся;

6.1.6. справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу с 01.09.2022 г.

7.2. Настоящее Положение размещается для ознакомления на сайт школы и на информационный стенд.