

Муниципальное казенное
общеобразовательное
учреждение
«Большемуртинская
средняя
общеобразовательная
школа № 3»
Согласовано с
Родительским комитетом
Протокол от 03.05.2023 г.
№ 4

Принято
педагогическим советом
Протокол от 03.05.2023
№ 4

Утверждено приказом
директора от 03.05.2023 г.
№ 31/1

Директор МКОУ
«Большемуртинская СОШ
№ 3»


Л.Н. Бесперстова

ПОЛОЖЕНИЕ **о порядке организации питания обучающихся в МКОУ** **«Большемуртинская СОШ № 3»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – Положение) 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.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41); Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Министерства образования и науки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Методическими рекомендациями МР2.4. 0179-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» от 18.05.2020; Закон Красноярского края от 26.05.2022 № 3-801 "Об установлении норм обеспечения обучающихся краевых государственных общеобразовательных организаций питанием, мягким и жестким инвентарем, ; Закон Красноярского края «О защите прав ребенка» от 02.11.200 № 12-961, Методические рекомендации по организации питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории арктической зоны РФ, Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Методические рекомендации "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", Стандарт оказания услуги по

обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Красноярского края, Уставом школы.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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;

социальная поддержка обучающихся из семей льготных категорий;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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:

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования; □
ежедневные меню;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные,

сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

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

3.5. 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.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерные меню утверждаются директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся по муниципальному контракту с ИП.

3.9. На поставку и организацию питания заключается муниципальный контракт с ИП. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.10. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального бюджета; обучающиеся 5-11 классов обеспечиваются завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств краевого бюджета. Обучающиеся с 1 по 11 класс с ограниченными возможностями здоровья получают бесплатные горячие обеды.
- 4.2. Работа по обеспечению бесплатным горячим и льготным питанием обучающихся организуется на основании: п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка»; Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
- 4.3. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.
- 4.4. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.
- 4.6. Сопровождающие классные руководители, дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.
- 4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители (или ответственный за питание в классе) обязаны подать в письменном виде заявку (установленного образца) на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.
- 4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.
- 4.10. Ответственный за организацию питания в школе проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов,

соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО 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 обучающихся в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.3. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах.

5.4. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.5. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.6. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.