

Принято
на педагогическом совете школы
протокол № 1 от 27.08.2020 г.



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 5
О.А.Зыкова

**Положение
об организации питания учащихся муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной
школы № 5 имени Героя Советского Союза С.С.Азарова
муниципальное образование Абинский район**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации качественного полноценного сбалансированного питания в образовательном учреждении.

1.2. Ежегодно приказом директора школы из числа заместителей назначается ответственный за организацию качественного полноценного сбалансированного горячего питания школьников и педагогических работников и устанавливается доплата к должностному окладу в зависимости от качества и объёма выполняемой работы.

В обязанности ответственного за питание входит:

- организация контроля за работой школьной столовой и классных руководителей в части организации горячего питания среди учащихся класса;
- работа с классными руководителями и родителями учащихся по организации горячего питания;
- предоставление отчетов в управление образования.

1.3. При организации горячего питания следует руководствоваться Законом РФ «Об образовании», Типовым положением об образовательном учреждении, положениями Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ, постановлением главного санитарного врача РФ от 24.07.2008 года № 45 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.5.2409-08», другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными документами, регламентирующими организацию горячего питания школьников, настоящим положением.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

2. Цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации горячего питания являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых продуктах и их энергетической ценности, основываясь на принципах рационального и сбалансированного питания;

- предупреждение среди обучающихся инфекционных и других заболеваний, связанных с фактором питания;

- предоставление гарантированно качественных и безопасных продуктов, используемых в питании;

- пропаганда здорового и полноценного горячего питания.

2.2. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

3. Порядок предоставления горячего питания

3.1. Горячее питание обучающимся предоставляется за счет денежных средств родителей (законных представителей) и компенсационных выплат из средств федерального, краевого, муниципального бюджетов, а также других источников, не запрещённых законодательством РФ. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей), поданного на имя директора школы. Горячее питание предоставляется два раза в виде завтрака и обеда.

3.2. Родители (законные представители) вносят ежемесячно денежные средства в сумме, исходя из сложившейся стоимости сбалансированного питания за вычетом компенсационных выплат из средств бюджетов различных уровней. Возможна организация горячего питания на

таких же условиях с предоплатой стоимости питания в месяц за вычетом компенсационных выплат из средств бюджетов различных уровней.

3.3. По желанию для педагогических работников возможна организация горячего питания на таких же условиях, как и для учащихся с предоплатой стоимости питания в месяц.

3.4. Питание обучающихся осуществляется согласно примерному цикличному меню, рассчитанному на две недели в соответствии с санитарными нормами.

3.5. Ежедневное меню составляется заведующим производством предприятия, осуществляющего питание школьников, и утверждается директором школы.

3.6. Контроль за питанием учащихся, их поведением в школьной столовой, передачей заявки на пищеблок о количестве питающихся, ведением табеля учёта посещаемости осуществляется классным руководителем.

3.7. На основании медицинских показаний для отдельных учащихся может быть организовано диетическое питание.

3.8. Проводится С-витаминизация готовой продукции в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения.

3.9. При школьной столовой может быть организован буфет, где реализуется учащимся за наличный расчёт буфетная продукция.

3.10. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.11. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком питания, утверждаемым директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за 1 день.

3.12. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.13. Примерное 14-дневное меню разрабатывает поставщиком питания при взаимодействии с работниками отдела Роспотребнадзора. Директор согласовывает меню, а затем принимает и визирует.

3.14. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.15. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

4. Основные организационные принципы питания

4.1. Для учащихся с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4-х часов организуется горячее питание. Длительность

промежутков между отдельными приёмами пищи не должна превышать 4,5-4 часов.

4.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы. Отпуск учащимся горячих завтраков (обедов) осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утверждаемым директором школы.

4.3. Заявка на количество питающихся предоставляется классным руководителем на пищеблок за день до питания.

4.4. Проверка качества приготовленной пищи осуществляется членами бракеражной комиссии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.5. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

4.6. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

4.7. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.4.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

5. Предоставление дополнительного питания

5.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

5.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

5.4. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и ежегодно перед началом учебного года согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора, а затем утверждается приказом директора школы.

5.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

6. Питание за счет средств бюджетов различного уровня

6.1. Бюджетные средства на обеспечение горячим питанием выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий.

6.2. Питание за счет средств бюджета предоставляется обучающимся, имеющим право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания. При возникновении права на льготу по

двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося.

6.4. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости 1 дня питания.

5. Контроль за организацией горячего питания

5.1. Контроль за организацией горячего питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, управлением образования.

5.2. Контроль за качеством готовой пищи ежедневно проверяется членами бракеражной комиссии.

5.3. Постоянный контроль за работой школьной столовой осуществляется общественным органом, созданным при школе. Результаты проверок оформляются справками с последующим рассмотрением их на заседаниях при директоре или Управляющего совета.

5.4. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы.

