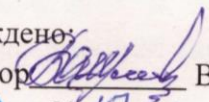


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Шанский Завод

Принято на педагогическом совете

протокол № 1 от 31.08.2022 г.

Утверждено:

Директор  В.А. Шалаев

Приказ № 157 от 31.08.2022 г.



Положение
об организации питания обучающихся
МКОУ «СОШ» с. Шанский Завод

1. Общие положения

1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в МКОУ «СОШ» с. Шанский Завод (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии с:
 - законом Российской Федерации "Об образовании" (№273-ФЗ от 29.12.2012 г);
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32).
 - СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил С.П. 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе. Положение вступает в силу 1.01.2021 г.
5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете с учетом мнения родительской общественности (общешкольного родительского собрания) и утверждается приказом директора школы.
6. Положение принимается на неопределенный срок.
7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ «СОШ» с. Шанский Завод являются:

- Обеспечение учащихся 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

1. Организация питания учащихся является составляющей частью деятельности Школы.
2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием,
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами
 - наличие вытяжного оборудования,
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - примерное 10-дневное меню;
 - ежедневные меню, технологические карты.
5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся. 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.
6. 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

7. Примерное меню утверждается директором школы.
8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) с поставщиками.

4. Порядок организации и контроля питания

1. Меню вывешиваются в обеденном зале.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
3. Отпуск горячего питания организуется по классам согласно графику.
4. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
6. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования «Износковский район» и приказами отдела образования администрации муниципального образования «Износковский район». Размер доплаты льготным категориям обучающихся устанавливается Учредителем.
7. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение горячего питания, учащимся 1 – 4 классов предоставляется бесплатное горячее питание.
8. Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия.
9. Контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю организации питания.
10. Состав комиссий утверждается директором школы.