

Рассмотрено
на заседании педагогического совета,
протокол № 3 от «29» 12
2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ "ЕСШ № 3"
Г.В. Волошина
Приказ № 60/ «09» 02 2021г.



Рассмотрено
На заседании Совета родителей
Протокол № 2 от
«25» 12 20 20г.
Председатель Совета родителей

ПОЛОЖЕНИЕ «Об организации питания в МБОУ «ЕСШ №3»

- 1.1. Положение «Об организации питания в МБОУ №ЕСШ №3» разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; МР 2.4 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях; Устава школы
- 1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 в питании;
 - реализация одной из мер социальной поддержки (предоставление бесплатного питания);
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания в школе;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, рассматривается педагогическим советом, Советом родителей МБОУ «ЕСШ №3», и утверждается руководителем учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; МР 2.4 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.); МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.)
- 2.2 В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями создаются следующие условия для организации питания учащихся:
- Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), а также всем необходимым инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи (обеденный зал), оборудованный соответствующей мебелью;
 - разработаны и утверждены: режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.
- 2.3. 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.
- 2.4. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытых аукционов в соответствии с протоколами комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Елизовского

муниципального района Камчатского края, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

- 2.5. Питание в школе организуется на основе примерного утвержденного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11, 12 и старше лет в общеобразовательных учреждениях, а также меню буфета школы, согласованные с ТО Роспотребнадзора по Камчатскому краю в Елизовском районе.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Замена горячего питания из меню на буфетную продукцию не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.)

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями. В этом случае по заявлению родителей школа создает условия для такого питания (холодильник в зале, оборудование для разогрева, а также определяет сотрудника столовой, ответственного за организацию такого питания).

- 2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - социальный педагог, назначаемый приказом руководителя учреждения на текущий учебный год.
- 2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

Меню утверждается ежедневно, в нем предусматривается распределение блюд, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий отдельно по приемам пищи (завтрак, обед, полдник). Утвержденное меню также размещается на официальном сайте учреждения в сети Интернет в разделе «Питание».

- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с руководителем учреждения.

- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем учреждения в начале учебного периода. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.
- 3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.
- 3.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.
- 3.7. Организация питания работников школы осуществляется за счет самих работников.
- 3.8. Заведующий производством (шеф-повар):
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
 - не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ЗАДАЧИ, ФОРМЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания являются:
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения продуктов (готовых блюд);
- Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

4.2. Формы родительского контроля за осуществлением организации и качества питания учащихся:

- посещение столовой,
- снятие проб с готовых блюд,
- опрос учащихся,
- сбор мнений,
- анализ меню,
- внесение предложений и прочее.

4.3. Организация осуществления родительского контроля:

- комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами РФ.
- Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся.
- В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги.
- Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение «Об организации питания в МБОУ «ЕСШ №3».
- 2) Приказ руководителя учреждения о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля и регламентирующий организацию питания.
- 3) График питания обучающихся.
- 4) БСО учета денежных средств.