

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в

МАОУ СОШ № 17 в дальнейшем – «Положение», разработано на основе Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», Типового положения об образовательном учреждении, а так же 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;
- 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 обучающихся в школе
- порядок организации питания в школе
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

Общие принципы организации питания в МАОУ СОШ № 17

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной и бесплатной основе.
- 2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся начальных классов (1-4) и питание 5-11 классов, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, введение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся МАОУ СОШ № 17.
- 2.4. Длительность промежутков между отдельными приёмами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.
- 2.5. Обеспечение обучающихся, находящихся в группе продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.2. № 2821-10 обязательно.
- 2.6. Обучающиеся, предоставившие полный пакет документов и справку ПМПК, с присвоением статуса ОВЗ, питаются на бесплатной основе два раза в день (завтрак и обед, обед и полдник).
- 2.7. Запрещается проведение занятий с обучающимися во второй половине дня в рамках предоставления дополнительных платных образовательных услуг без обязательного получения обучающимися горячего питания за счет средств родителей (законных представителей) или на бесплатной основе, кроме обучающихся, питание которых определяется медицинскими показаниями.
- 2.8. При организации питания школа руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 01.01.2021 года.
- 2.9. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - заказа города Краснодара, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективах (далее – предприятие общественного питания).
- 2.10. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и

обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора. При необходимости для учащихся (по мед. показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.12. 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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.13. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.14. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

III. Порядок организации питания в МАОУ СОШ № 17

3.1. Отпуск питания осуществляется по классам в соответствии с графиком питания. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классного руководителя, дежурного администратора. Заявку на количество питающихся детей предоставляет классный руководитель ответственному работнику столовой.

3.2. Ежедневное меню рационов питания согласовываются директором школы.

3.3. В школе установлен график питания. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.4. Столовая (буфет) в школе осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней-с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. Субботний день для обучающихся 9-11 классов.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.5. Классные руководители 1-11-х классов сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно поданной заявке.

3.6. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 или 2 дней)- запрещена.

3.7. Классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих питание, с эффективным использованием ИКТ ресурсов.

3.8. Для правильности расчетов питания, ежемесячно сдаются документы с эффективным использованием ИКТ ресурсов на проверку в бухгалтерию.

3.9. Ответственный дежурный по МАОУ СОШ № 17 обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создаётся на текущий учебный год приказом директора школы. В составе комиссии:

- медработник школы;
- учителя школы;
- ответственный за организацию питания;
- Заведующая столовой.

IV Принципы формирования рационов питания и материальной базы.

4.1. При организации горячего питания обязательно использование в каждый приём пищи горячих блюд и кулинарных изделий, горячих напитков.


4.2. Для обогащения рационов питания проводится С-витаминизация.

4.3. Администрация МАОУ СОШ № 17 г.Краснодара принимает все необходимые меры для оснащения столовой (буфета) необходимой мебелью, холодильным и техническим оборудованием.

Рассмотрено на общем собрании трудового коллектива.

Мнение профсоюзной организации учтено.

Председатель профсоюзного комитета МАОУ СОШ № 17

 И.Н. Гервятовская