

Принято
Педагогическим советом
МКОУ «СОШ №5» _____
Протокол от «25 октября 2022 г.
н 5.

Утверждаю:
Директор: В.В.Боброва
МП 25.10.2022

Положение об организации горячего питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «СОШ №5»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №5 (далее - Приложение), разработано с целью здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Приложение разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации» (ст. 37, ст.41 ч.1 п.2), Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об организации питания детей и общеобразовательных учреждениях», Типового приложения об общеобразовательном учреждении, Устава МКОУ «СОШ №5». СанПиН 2.4.3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Постановление №170 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района «Балейский район», реализующих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования».

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантированное качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полного питания.

2. Общие принципы организации питания обучающихся.

2.1. Администрация МКОУ «СОШ №5» осуществляет организационно-разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.2. Администрация МКОУ «СОШ №5» обеспечивает питание 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.

2.3. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак) и двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.4. Для обучающихся МКОУ «СОШ №5» из малообеспеченных семей при наличии справки из социального обеспечения предоставляется бесплатное горячее питание.

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных общеобразовательных организаций, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного предприятием, осуществляющей организацию питания, согласованного в органах Роспотребнадзора.

2.6. В целях контроля организации и качества питания в школе создана комиссия по проверке организации и качества питания обучающихся, в состав которой входят ответственный за питание в школе и по одному представителю от педагогического коллектива, родительского комитета школы и учащегося школы, производящая контроль один раз в месяц.

2.7. Контроль за организацией питания обучающихся в МКОУ «СОШ №5» осуществляет директор.

3. Порядок организации питания обучающихся в школе.

3.1. Приготовление блюд осуществляется персоналом, столовой «Самородок», согласно договора, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

3.2. Столовая «Самородок» осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу.

3.3. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.4. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в буфете. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, общественный порядок и содействуют работникам буфета в организации питания.

3.5. Меню утверждается директором школы на неделю.

3.6. Поставку продуктов в столовую осуществляет предприятие общественного питания, имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания.

3.7. Условия организации питания в СОШ осуществляется по правилам и нормам СанПиН 2.3.2.1.1324-03.

4. Дополнительное питание.

4.1. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях устанавливаются в соответствии с СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила".

4.2. Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с СП 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" и СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила".

4.3. Как правило, пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек, а не с основных раздаточных линий, с которых осуществляется реализация школьных завтраков и обедов. Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

4.4. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно оборудуются специальной

мебелью для приема пищи - обеденными столами, барными стойками, столиками для приема пищи стоя и т.п.

4.5. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т.ч. изготавливаемых из полуфабрикатов, дополнительно устанавливаются мармиты, СВЧ-печи (жарочные шкафы или конвектаавтоматы малого объема, в т.ч. бытовые), электрокипятильники (электрические чайники).

4.6. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды может использоваться многоразовая столовая и чайная посуда.

4.7. Сведения о составе и пищевой ценности реализуемой кулинарной продукции собственного изготовления могут размещаться на ценниках, ярлыках или специальных стендах.

5. Питьевой режим.

5.1. В школе предусмотрено обеспечение обучающихся питьевой водой согласно гигиеническим требованиям.

5.2. Для обучающихся обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в МКОУ «СОШ № 5»

5.3. Общеобразовательные учреждения обеспечивают водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.

5.4. В общеобразовательных учреждениях питьевой режим обучающихся организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

6. Питание за счет средств краевого и муниципального бюджета.

6.1. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если: родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося; ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы; обучающийся переведен или отчислен из школы.

6.3. Питание за счет средств краевого и муниципального бюджета осуществляется для льготной категории обучающихся: малообеспеченных

семей, многодетных семей, дети с ОВЗ, инвалиды, дети чей родитель (законный представитель) мобилизован в ряды Российской армии.

7. Дежурство в буфете.

7.1. В обеденном зале организуется дежурство учителей и обучающихся в количестве 4-х человек с согласия родителей.

7.2. Дежурные отвечают за порядок и сервировку столов.

7.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства Забайкальского края.

7.4. Рабочая по комплексному обслуживанию отвечает за чистоту в буфете.

7.5. Дежурный классный руководитель контролирует дежурство в буфете, соблюдение дежурными требований гигиены.

8. Обязанности классного руководителя.

8.1. Классный руководитель (учителя) обязан:

- организовать ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное и платное питание;
- ежедневно подавать заявку на питание обучающихся по утвержденной форме;
- обеспечивать порядок во время обеда;
- организовать питание обучающихся согласно графику, с обеспечением соблюдения учащимися правил гигиены и санитарии, и ТБ при приеме пищи;
- обеспечивать своевременность сдачи отчета по питанию обучающихся за месяц;
- организовать разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;

9. Требования к санитарному состоянию буфета.

9.1. Уборку буфета проводят после каждого посещения ее детьми.

9.2. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом (согласно правилам СанПиН).

9.3. В помещении пищеблока должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов.