

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА Ю.А.ОВЧИННИКОВА»

СОГЛАСОВАНО
на Управляющем совете
МБОУ СОШ № 10
Протокол № 59
от « 11 » 09 2020 г.

«Утверждаю»
директор МБОУ СОШ №10
Казанова Т.И.
Приказ № 216 от 19.09.2020

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся МБОУ СОШ №10
(школьная модель организации питания).

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в МБОУ СОШ №10 (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей»;
- Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О техническом регулировании»;
- Технических регламентов Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации школьного питания (модель школьного питания).

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся Школы:

- 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 для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся предусмотрен один обеденный зал (94 посадочных мест), пищеблок, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. 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, сотрудниками школы.

3.5. Режим работы школьной столовой, графики питания обучающихся утверждаются директором Школы и согласовываются с организатором питания, управляющим советом школы один раз в полугодие.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного циклического меню.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Примерное меню согласовывается директором школы, управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю и утверждается организатором питания.

3.11. 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных и/или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для отдельных категорий, обучающихся и на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся);

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивают педагогические сотрудники школы. Сопровождающие лица обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

5. Контроль над организацией школьного питания.

5.1. Контроль над соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется комиссией, созданной по приказу руководителя.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ ЦБОО Левобережная.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют:

- бракеражная комиссия МБОУ СОШ № 10;
- лицо, ответственное за организацию школьного питания;
- комиссия Управляющего совета по вопросам сохранения здоровья учащихся, безопасным условиям обучения, воспитания и труда (по вопросам контроля за организацией питания).