

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Апаноключинская основная общеобразовательная школа

Принято
На педагогическом совете
Протокол № 2 от 02.10.2020
На управляющем совете
Протокол № 1 от 28.09.2020

Утверждаю
Директор
Л.В.Захарова
Приказ № 53 от 02.10.2020



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МКОУ Апаноключинская ООШ (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (далее – школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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 в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования");
- Постановлением «О внесении изменений в Порядок организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Абанского района, утвержденный Постановлением администрации Абанского района от 31.08.2015 №479-п»
- Постановлением Администрации Абанского района Красноярского края № 349-п от 28.09.2020 г. « Об утверждении Положения о порядке обеспечения питания учащихся общеобразовательных организаций Абанского района, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования без взимания платы»

Устава МКОУ Апаноключинская ООШ

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в МКОУ Апаноключинская ООШ;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе и за счет родительских средств.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора школы.

2. Общие принципы организации питания обучающихся

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

питания учащихся общеобразовательных организаций Абанского района, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования без взимания платы»

Устава МКОУ Апаноключинская ООШ

- Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утверждённые распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р;

- Уставом школы;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.8. Настоящее Положение определяет:

- основные задачи при организации питания школьников в образовательном учреждении;
- общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении;
- порядок организации питания в образовательном учреждении;
- контроль организации питания
- документацию по организации питания

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

2.1. Основными задачами при организации питания учащихся школы 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 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

3.2. Приказом директора школы из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в школе на текущий учебный год.

3.3. Питание в школе организовано на основе циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений.

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 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.

3.5 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.(за счёт краевого бюджета)

3.6. Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается организация горячего питания на платной и бесплатной основе.

3.7. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.

3.8. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются горячим питанием (обед). Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 обязательно.

3.9. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

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

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключаются контракты (договоры).

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении организуется в дни учебных занятий.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

4.3. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание.

4.4. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.5. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.

4.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, шестидневной и пятидневной учебной недели:

с понедельника по пятницу – 1- 4 классы

с понедельника по субботу – 5- 11 классы

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утвержденным директором школы.

4.8. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.10. Ежедневно ответственный за питание принимает от социального педагога заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день; осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

Бракеражная комиссия создается на текущий финансовый год приказом директора школы в, ответственного за организацию питания, зав.столовой.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- Документы по вопросам организации питания и учету питающихся.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока –приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию.