

Принято
на педагогическом совете
протокол № 1 от 31.08.2023г.
приказ № 202 от 31.08.2023г.

Утверждено
директор МОАУ «СОШ №24
_____М.В. Дегтярева

Положение о порядке организации питания в МОАУ «СОШ № 24»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МОАУ «СОШ № 24» (далее – " Учреждение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации №273 от 29.12.2012 "Об образовании", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором Учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

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

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МОАУ«СОШ № 24»является:

- 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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 Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (пищеблок), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 СанПиНа; наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал здоровья; копии примерного 12-дневного меню ежедневные меню;
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация Учреждения 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3-2.4.3590-20 "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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 12-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ООО «КШП «Подросток», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Приказом директора Учреждения из числа административных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания Учреждения;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.12. Для обучающихся организуется обязательное питание завтрак или обед, а для ГПД завтрак, обед, полдник.

4. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств родителей обучающихся с использованием компенсационных выплат на питание школьников из бюджета муниципального образования «город Оренбург» в сумме 5 рублей в день, дотации из бюджета Оренбургской области в сумме 8 рублей в день.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и ценой вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Учреждения и шестидневной учебной недели.

4.4. Питание обучающихся, производится согласно графику питания, утвержденного директором Учреждения.

4.5. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в столовую. Общественный порядок контролирует дежурный учитель.

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

4.7. Проверку качества готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).

5. Контроль организации горячего питания в Учреждении.

5.1. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется Отделом Образования администрации г. Оренбурга.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет специально созданная общественная комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав общественной комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.

5.4. Контроль организации горячего питания осуществляет комиссия по родительскому контролю, организованная по составленному графику в начале учебного года и утвержденная директором учреждения.