

Принято

педагогическим советом

протокол № 99__

от « 29 » 08 2023 г.

Утверждаю

Введено в действие приказом

№ 1 от « 29 » 08 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ», Устава школы.
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.
3. Настоящее Положение определяет:
 - *общие принципы организации питания обучающихся;
 - *порядок организации питания в школе;
 - *порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.05.2012 г. № 53.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - *предусмотрены производственные помещения для хранения (под приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
 - *предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - *разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.)
3. 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.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей).

5. Для обучающихся школы предусматривается двухразовое горячее питание.

6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм находящиеся по месту.

7. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 1-11 классов и 7-18 лет в соответствии с решением «ООО КУП Питание от 04.07.2007г.№2/1 «Об организации питания учащихся образовательных учреждений» Министерства образования Российской Федерации от 08.12 2009 года №7/1 «Об итогах реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях». Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. 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. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащихся питания в столовой осуществляется по классам.

4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора заведующий производством, ответственный за организацию питания, фельдшер школы.

5. Классные руководители осуществляют сбор родительской платы через карты и браслеты учащихся, организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.

6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

*готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;

*посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые комитетом по образованию;

* регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи,

* своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

* имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы школы имеют обучающиеся установленные Управлением образования города Набережные Челны.

2. Бесплатное питание предоставляется по приказу директора, на основании следующих документов:

* Указ Президента Российской Федерации от 15.01.2020г № ПР-113.

* заявления родителей (законных представителей).

* документов, подтверждающих статус семьи.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

3. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся учащихся.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1) Положение об организации питания обучающихся.

2) Приказ Управления образования и по делам молодежи г. Набережные Челны «Об организации школьного питания».

3) Приказ директора об организации бесплатного питания, назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

4) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

5) График питания обучающихся.