

Согласовано
Советом Учреждения
Протокол №1 от 29.01.2022
Принято
Протокол №1 от 31.01.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ№60»

Приказ №21-ОД от 01.02.2022

Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ№60» г. Ижевска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (№273-ФЗ от 29 декабря 2012 года), СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», других нормативно-распорядительных документов республиканского, муниципального уровней по организации питания школьников, Устава школы, Постановлением № 1250 от 27 декабря 2018 года.

2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- мероприятия по улучшению организации питания в школе;
- контроль за организацией школьного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. Цели и задачи:

1. Повышение доступности и качества питания учащихся.
2. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.
3. Оказание содействия учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, обеспечение их льготным и бесплатным горячим питанием.
4. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.
5. Разнообразность, калорийность, сбалансированность по жирам, белкам, жирам, углеводам.
6. Максимальное разнообразие рациона. Витаминизация с учетом сезонности, сочетаемости продуктов.
7. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые

качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

8. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья учащихся.

9. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

10. Соблюдение режима питания.

2.2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы условия для организации питания обучающихся: предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Питание в школе организуется на основе согласованного с Роспотребнадзором примерного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 1-11 кл. и 7-18 лет в соответствии. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.4. 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.

2.5. Бесплатное питание обучающихся организуется за счет средств федерального бюджета для 1-4 классов и средств местного и республиканского бюджета: витаминизированные завтраки - для обучающихся 1-4 классов, горячие обеды - для обучающихся из многодетных малообеспеченных семей; детей из малообеспеченных и неполных семей; детей, признанных в установленном порядке находящимися в трудной жизненной ситуации, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.6. Организацию бесплатного питания в школе осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора на текущий учебный год, в Обязанности которого входит:

- сбор и анализ необходимых документов для постановки обучающихся на обеспечение бесплатными обедами;

- сбор и корректировка данных по учащимся, относящимся к льготным категориям;

- своевременное предоставление отчета о фактически сложившихся затратах на питание учащихся по МБОУ «СОШ№60»;
- посещение совещаний по вопросам организации питания;
- своевременное предоставление необходимой отчетности.

2.7. Для контроля за качеством приготовления блюд создается бракеражная комиссия, в состав которой входят: представитель администрации школы, медицинский работник, заведующий производством. Бракераж осуществляется ежедневно.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается меню, утвержденное директором, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3.4. Классные руководители указывают в талоне количество учащихся в классе по факту, подписывают талон. Сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда в столовой для поддержания порядка.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса (наличие талона на питание, дежурные ученики класса по организации питания в столовой).

4. МЕРОПРИЯТИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Проведение мониторинга состояния здоровья обучающихся.

4.2. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использованием продуктов, обогащенных комплексом витаминов и минералов.

4.3. Учет индивидуальных особенностей детей для организации питания.

4.4. Переоснащение школьной столовой с учетом внедрения новых технологий и наличия денежных средств.

4.5. Постоянный санитарно-гигиенический контроль за правильным рационом питания и технологией приготовления блюд.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Обязанности классного руководителя

Классный руководитель обязан:

1. Обеспечивать 100% охват учащихся горячим питанием.
2. Вести ежедневный учет питания учащихся в классе.
3. Вести просветительскую работу среди учащихся и родителей по пропаганде здорового питания, здорового образа жизни.

5.2. Права и обязанности родителей

Родители имеют право:

1. Обращаться к директору школы по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
2. Вносить предложения на рассмотрение органов управления школы по совершенствованию организации горячего питания.
3. Запрашивать информацию у органов управления школой по интересующим родителей вопросам.

5.3. Обязанности учащихся

Учащиеся обязаны:

1. Выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием.
2. Выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.
3. Соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

5.4. Права учащихся

Учащиеся имеют право:

1. Получать горячее питание согласно меню.
2. Высказывать пожелания по улучшению качества питания.