

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Барановская средняя общеобразовательная школа»

Принято
на заседании
педагогического совета
МКОУ «Барановская СОШ»
Протокол № 4
от «03» 04 2023 г.
Председатель педсовета

Е.Э. Амерева /Е.Э. Амерева/

Утверждаю
Директор
МКОУ «Барановская СОШ»

Н.В. Жемчужникова /Н.В. Жемчужникова/



Приказ № 49
от «03» 04 2023 г.

**Положение
об организации питания
в школьной столовой**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе ст. 37, 41, п. 7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Постановления главного Государственного санитарного врача по Курской области от 29.05.2020 г. №16 «О мерах по обеспечению качественным и безопасным питанием обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Курской области», Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области (утв. Приказом Министерства образования и науки Курской области 01.03.2023 г. № 1-382), Устава МКОУ «Барановская СОШ».

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- 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, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом МКОУ «Барановская СОШ» и утверждается приказом директора 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 23.07.2008 г. № 45 (изм. 01.01.2020 г.).
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
3. На основании Постановления Администрации Курской области от 14.07.2020 г. № 709-па, Приказа отдела образования Администрации Горшеченского района Курской области от 09.01.2014 г. № 03 "Об организации горячего питания» в школе организовано бесплатное горячее

питание для всех учащихся.

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.

5. Питание в школе организуется на основе примерного 10-дневного меню для организации питания детей 3-7, 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

6. 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».

7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания и завхоз, назначаемые приказом директора.

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

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале и на единой онлайн-платформе размещения ежедневного меню для осуществления автоматического мониторинга горячего питания Министерством Просвещения РФ размещается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и содержание макронутриентов.

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 с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется в 2 смены.
4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и обучающихся школы.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно и своевременно предоставляют в письменном виде завхозу информацию о количестве питающихся детей.
8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством 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.