



УТВЕРЖДЕНО

Согласовано
 Председатель родительского
 комитета МБОУ
 Л.П.Мангуш



И.о.директора МБОУ
 «Чермалыкская школа»
 М.В.Сирота
 Приказ №1-од от 28.08.2023

Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Чермалыкская школа» администрации Тельмановского района

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном Бюджетном общеобразовательном учреждении «Чермалыкская школа» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания школьников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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:

- Законом Донецкой Народной Республики "Об образовании";
- 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 заседании родительского комитета школы, согласовывается с председателем родительского комитета школы и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на 2023-2024 учебный год. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:

- обеспечение обучающихся питанием, которое соответствует 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;

- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из числа льготных категорий;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения

(пищеблок, столовая), соответствующие 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Донецкой Народной Республике.

В пищеблоке должна вестись следующая документация:

- заявки на питание обучающихся, журнал учёта питающихся детей;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 2х-недельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. 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.

3.6. Питание в школе организуется на основе примерного 2х-недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также калькуляции, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Ежедневное меню утверждается директором школы

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками столовой, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.10. Приказом директора школы из числа административных работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет родительской оплаты в 5-11 классах и является обязательным;

4.2.. В каждом классе школы проводится родительское собрание с рассмотрением вопроса «Организация горячего питания в классном коллективе в текущем учебном году»

4.3. Питание организуется также за счет бюджетных средств учащихся льготных категорий 5-11 классов, 1-4 классов, воспитанникам группы продлённого дня 1-4 классов;

4.4. Ежедневное меню согласовывается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.7. Педагоги школы обеспечивают ежедневное дежурство в столовой, сопровождение обучающихся в помещение столовой. Дежурный учитель по столовой, сопровождающие педагоги и медицинская сестра школы обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, ответственного за ведение документации бесплатного льготного питания учащихся 5-11 классов, школьной медсестры, члена ПК школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. По результатам членами комиссии составляется акт проверки школьной столовой.

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе и медицинская сестра школы:

- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, наличие запрещённой буфетной продукции;
- осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контролирует работу классных руководителей 5-11 классов по организации и проведению различных форм работы с детьми и родителями, направленными на увеличение охвата горячим питанием школьников.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет "Централизованная бухгалтерия организаций образования".

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в организации осуществляют ответственный за организацию питания, члены ревизионных комиссий 1-11 классов по контролю организации питания.