

«УТВЕРЖАЮ»
директор МБОУ СОШ № 30
И.М. Почепня
01.08.2023 г.

Положение
Об организации питания обучающихся
МОУ СОШ №30

I Общее положение

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в МОУ СОШ №30

1.2 ~~Основными задачами при организации питания детей в МОУ СОШ №30~~

– обеспечение детей 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 детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

– пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3 Настоящее положение:

определяет организационные принципы питания учащихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых ~~продуктов, предназначенных для организации правильного питания~~ учащихся в учреждении, в том при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного и сырья, используемых в питании детей, составлении меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей.

II Основные организационные принципы питания в образовательном учреждении

2.1 ~~Для детей и подростков с постоянным пребыванием в~~ образовательном учреждении более 3 часов организуется питание учащихся.

2.2 Для учащихся предусматривается организация горячего питания (завтрак, обед), а так же свободная продажа готовых блюд и буфетной продукции в достаточном количестве в соответствии с ассортиментным перечнем продукции.

2.3 При организации питания необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в образовательных учреждениях (Сан-Пин 2.4.2. 1178-02, раздел 2.9).

2.4 К обслуживанию горячим питанием школьников, поставка продовольственных товаров для организации питания в образовательных учреждениях допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании детских коллективов.

2.5 Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении возлагается на его руководителя и руководителя предприятия общественного питания.

2.6 Администрация образовательного учреждения совместно с родительским комитетом и руководителем предприятия общественного питания обязана организовать горячее питание для учащихся. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпечных изделий, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т. д.

2.7 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму образовательного учреждения. Завтраки предоставляются учащимся 1 – 4 классов после 2 – 3 уроков. Для приема пищи предусматривают две перемены длительностью 10 минут каждая. Работа буфета организуется в течении всего рабочего дня.

2.8 Отпуск питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором образовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого директором образовательного учреждения по приказу.

2.9 Классные руководители или учителя сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.10 Организатор школьного питания образовательного учреждения ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание в данном образовательном учреждении по классам. Через 5 дней по окончании месяца подает утвержденный директором отчет о фактически отпущенном питании за прошедший месяц.

2.11 Директор образовательного учреждения несет ответственность за организацию питания. Им организуется дежурство учителей и учащихся в столовой.

2.12 Бракеражная комиссия осуществляет проверки качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. В ее состав входит не менее 3 человек: медработник, организатор школьного питания, председатель. Проверки заносятся в Бракеражный журнал готовой продукции.

III Основные направления деятельности управления образования по контролю организации питания в образовательном учреждении.

3.1 Работа по улучшению питания в школе включает систематический контроль его организации и качества со стороны руководителя образовательного учреждения и специалистов управления образования по направлениям:

- качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- качество и безопасность готовой продукции;
- рацион питания учащихся, соблюдение санитарных правил технологического процесса;
- соблюдение условий и сроков хранения;
- состояние помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования;
- выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- обеспечение питанием обучающихся.