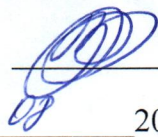


СОГЛАСОВАНО

Председатель совета

школы

« 31 »



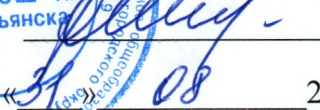
О.В. Козейкина

20 23 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5 г.Невьянска



Ю. Ю. Терехова

20 23 г.

Положение

о порядке организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №5 Невьянского городского округа

Положение об организации горячего питания обучающихся (далее - «Положение») в МБОУ СОШ №5 г.Невьянска (далее - «Школа») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиНами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СанПиНами 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

• Уставом школы.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся горячим питанием.
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. При организации питания Школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

3.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на услуги по организации питания с МП Столовая №6.

3.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МП Столовая №6 г.Невьянска поварами, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой.

3.4. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. В пищеблоке Школы постоянно должна находиться и своевременно заполняться кладовщиком, поварами и медицинской сестрой следующая учетная документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.6. Для обучающихся школы предусматривается следующая организация питания: организация одноразового питания для учащихся 1 -4 классов (завтрак) 5-11 классов (обед) и двухразового горячего питания для учащихся с ОВЗ, в т.ч инвалидов (горячий завтрак, обед), предусмотрена организация питания для страдающих больных диабетом.

3.7. Питание обучающихся осуществляется на основании 10- дневного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для учащихся 7-18 лет. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рациона питания, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора, школой и родителями (законными представителями).

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №5 г.Невьянска».

3.11. Контроль за организацией питания в школе осуществляет медицинская сестра.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в шестидневном режиме с понедельника по субботу.

4.2. Ежедневно на пищеблоке вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с утвержденным директором графиком питания.

4.4. Прием пищи учащимися производится в помещениях столовой.

4.5. Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещения для приема пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время горячего завтрака или обеда.

4.7. За каждым классом в помещениях для приема пищи закреплены определенные обеденные столы.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор Школы осуществляет общий контроль за организацией горячего питания в том числе: создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет помещения для приема пищи;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для помещения для приема пищи и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания;
- определяет ответственность сторон, график питания;
- утверждает расписание уроков с учетом перерывов на прием пищи;
- решает вопросы качественного и здорового питания учащихся;
- назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания учащихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета,

педагогических советах.

5.2. Права школы. Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль за их подготовкой к реализации.

5.3. Медицинская сестра входит в состав бракеражной комиссии, осуществляет контроль за соблюдением гигиенических норм.

5.4. Классный руководитель :

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания, о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия с питания на период его фактического отсутствия;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов , проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации осуществляет бракеражная комиссия. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.

6.2. Для решения вопросов качественного и здорового питания учащихся осуществляется родительский контроль.

6.3. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующих порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами Школы.

6.4. Родительским контролем могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание пищеблока и помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, посуды, наличие предметов для культурно -

гигиенических навыков;

- условия соблюдения правил личной гигиены учащихся;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи и др.

6.5. Родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей. Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

6.6. Школа принимает меры к обеспечению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

7.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности, во время организации внеклассной работы проведением бесед, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания;

- размещает на сайт Школы информацию об организации горячего питания.

7.2. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего питания учащихся в школе. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество детей, охваченных горячим питанием;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню нормативным документам;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- удовлетворенность питанием учащихся и родителей.

7.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на классных родительских собраниях, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

8. Документация

8.1. Для организации процесса питания учащихся необходимо иметь следующую документацию:

- Положение об организации горячего питания;

- Приказ директора, регламентирующий организацию питания учащихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- План общественного контроля питания;
- график питания обучающихся.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение об организации горячего питания является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора.

9.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке предусмотренном п.9.1. настоящего Положения. 9.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 8700701051007098507999771269575087334487065368

Владелец Шахурин Сергей Валентинович

Действителен с 06.07.2023 по 05.07.2024