

«ПРИНЯТО»

Решением педагогического совета

Протокол №1 от 29.08.2020 г.



«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом № 01-10-01/41 от 01.09.2020 г.

Директор

Л. Х. Горохова

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**в муниципальном бюджетном образовательном учреждении
г. Астрахани «Основная общеобразовательная школа №7»**

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «ООШ №7» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 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 Российской Федерации № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиоло-гическом благополучии населения";
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"
 - Уставом МБОУ г. Астрахани «ООШ №7».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. 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.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «ООШ №7» являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим 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;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.
- 3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.
- 3.4. 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.
- 3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.
- 3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

- 3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических 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. Предоставление платного горячего питания в школе производится только на добровольной основе. Оно может быть как индивидуальным, так и коллективным, осуществляется за наличный расчет. Платное питание представляется не только обучающимся, но и сотрудникам школы.
- 4.2. Обучающиеся школы питаются по классам, согласно графику, утвержденному директором МБОУ г. Астрахани «ООШ №7». Контроль за посещением столовой детьми, учет количества отпущенных завтраков (обедов) ведет классный руководитель.
- 4.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-4 классов, и в порядке живой очереди - для 5-9 классов.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Режим питания учащихся утверждается руководителем образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.
- 4.6. Расписание занятий предусматривает перерыв, достаточный для приема пищи учащимися.
- 4.7. Обучающимся 1 - 9 классов предоставляется двухразовое комплексное питание в виде завтрака и обеда.
- 4.8. Для обучающихся классов, посещающих группу продленного дня, организуется трехразовое комплексное питание в виде завтрака, обеда и полдника.
- 4.9. Дополнительное питание учащимся предоставляется через буфет школьной столовой, в ассортименте которого предусмотрена продукция, отвечающая санитарно-гигиеническим требованиям детского питания.
- 4.10. Классные руководители должны сопровождать свой класс на каждый прием пищи. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

- 4.11. Приказом руководителя образовательного учреждения из числа работников учреждения назначается ответственный за организацию питания.
- 4.12. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного двухнедельного меню (10 дней), утвержденного руководителем образовательного учреждения.
- 4.13. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки.
- 4.14. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается руководителем образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения о весе блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий другими при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей взаимозаменяемости пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- 4.15. Контроль качества готовой продукции в образовательном учреждении осуществляется бракеражной комиссией, созданной приказом руководителя из состава работников образовательного учреждения и медицинского работника.
- 4.16. Для обеспечения порядка во время приема пищи администрацией общеобразовательного учреждения организуется дежурство педагогических работников и учащихся от 14 лет и старше.
- 4.17. Руководитель образовательного учреждения:
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативно - правовыми и правовыми актами и настоящим Положением;
 - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.
- 4.18. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
 - координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
 - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися, охват всех обучающихся питанием
 - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - вносит предложения по улучшению организации питания.
- 4.19. Классный руководитель, воспитатель образовательного учреждения:
- осуществляет мониторинг организации питания детей;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании,

систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- выносит на обсуждение вопросы по улучшению питания на совещания при руководителе образовательного учреждения.

4.20. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно предупреждать классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Контроль за организацией питания

- 5.1. Внутренний контроль за организацией питания осуществляется образовательным учреждением в соответствии с ВШК.
- 5.2. Внешний контроль за организацией питания образовательных учреждений осуществляют надзорные органы и Управление образования АО в соответствии с действующим законодательством.