

Принято на заседании педагогического
совета (протокол № 1 от 30.08.2024г.)



Утверждаю
Директор МКОУ СОШ №17
Адельбиева Р.А.

Положение

об организации питания в школе

на 2024 – 2025 уч.г

г. Хасавюрт

Положение о порядке организации питания в школе.

1. Общие положения .

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ СОШ 17 (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе , определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания , принимается на заседании педагогического совета и утверждается приказом директора школы .

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения .

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

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ СОШ 17 является:

- обеспечение 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;
- 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 используется помещение школьной столовой (пищеблок), соответствующее требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест;
- 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 Для организации питания необходимо иметь следующую документацию постоянно должны находиться:

- заявки на питание , журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- бракеражный журнал
- примерное 10-дневное меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

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.

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. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой . Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор школы, завхоз являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.14. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием ;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания , осуществляет централизованная бухгалтерия.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе .

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета .

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы , меню вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на 2-х переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает общественный порядок в столовой и содействует работникам столовой в организации питания , контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: директора школы, повара, председателя профсоюзной организации, учителя. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы . Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню,
- своевременно совместно с завхозом школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание ,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно – гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы , завхоз в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе .

5.1. Контроль организации питания , соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе , осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года