

Согласовано
Советом обучающихся
Советом родителей
Общим собранием работников

Утверждено
приказом директора школы
от 05.09.2022 г. № 183

**Положение
об организации горячего питания обучающихся
МКОУ «Карамас- Пельгинская СОШ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Карамас-Пельгинская СОШ» (далее – Положение), разработано с целью поддержки и укрепления здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями, постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава МКОУ «Карамас-Пельгинская СОШ».

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МКОУ «Карамас-Пельгинская СОШ».

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.3. 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.

2.4. Для обучающихся школы по согласованию с родителями предусматривается организация двухразового горячего питания.

2.4.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) за счет средств местного бюджета.

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного двухнедельного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для обучающихся. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5.1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 июля 2002 года.

2.5.2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.5.3. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель образовательной организации.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления.

3.4.1. Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

Результаты проверки заносятся в журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

3.4.2. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя

учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.5. Меню ежедневно утверждается директором школы. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляется на основе ФЗ-44.

3.6. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организует в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.