

Введено в действие приказом по школе от
08.02.2021 № 17

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Ухоловской средней школы
Рязанской области _____ Н.И. Шмаева

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ
ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

к Уставу муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Ухоловской средней школы Рязанской области

УХОЛОВО

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Ухоловская средняя школа (далее – Положение) разработано в соответствии со статьей 37 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, уставом МБОУ Ухоловской средней школы Рязанской области.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ Ухоловская средняя школа (далее – школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

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 педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4 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 цели и задачи

2.1. Порядок организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Ухоловской средней школы(далее-Школа) определяет условия организации питания учащихся и устанавливает дифференцированный подход в организации бесплатного питания.

2.2. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ Ухоловская средняя школа 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Организация питания в Школе осуществляется самостоятельно в соответствии с заключенными договорами в рамках Федерального закона от 05.04.2013г.№44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/22.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 для организации питания 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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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. Отпуск завтраков и обедов организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы, по ежедневному фактическому присутствию учащихся в общеобразовательном учреждении.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (перед поступлением на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Классные руководители и учителя сопровождают учащихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке учащихся, ведут таблицы посещения учащимися школьных столовых.

3.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Меры по улучшению организации питания

4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятиях.

4.2. Обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

5. Порядок организации питания.

5.1. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.2. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет).

5.3. Примерное меню утверждается директором школы.

5.4. Для обучающихся 1-11 классов предусматривается организация горячих завтраков и горячих обедов.

6. Контроль за организацией школьного питания.

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора.

6.2. Систематический контроль за реализуемой продукцией, соблюдением рецептур, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора.