

ПРИНЯТО
на заседании
Общего собрания работников
Протокол от 24.08.21 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ «СОШ №5»
№ 252 от 01.09 2021г.



СОГЛАСОВАНО
на заседании Родительского совета
Протокол от 24.08.21 № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №5»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в муниципальной общеобразовательной организации (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в муниципальной общеобразовательной организации (далее – школа), определяет основные правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (далее – СанПиН);

- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основной целью Положения является организация питания учащихся, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Задачи:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из многодетных семей, семей которые признаны малоимущими.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. 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 в Российской Федерации.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.3. Школа при участии классного руководителя осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями

(законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Примерные меню утверждаются директором школы.

3.6. Организация питания учащихся осуществляется на основании заключенных контрактов на организацию питания.

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

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Учащиеся школы обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств муниципального и регионального бюджетов.

4.2. Питание организуется за счет:

4.2.1. Средств бюджета Тульской области на сумму, определенную действующим законодательством Тульской области в сфере образования, для учащихся:

- 1-5-х классов;
- 6-9-х классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей.

4.2.2. Средств бюджета муниципального образования город Новомосковск, на сумму, определенную Собранием депутатов муниципального образования город Новомосковск, для учащихся, отнесенных к следующим категориям:

- дети-инвалиды;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии;
- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи.

4.2.3. Средств родителей (законных представителей) для учащихся, не указанных в пунктах 4.2.1. и 4.2.2.

Оплата питания родителями (законными представителями) осуществляется двумя способами:

- безналичный расчет - путем перечисления денежных средств на лицевой счет школы (с помощью карты оплаты питания);

- наличный расчет.

Школа не несет ответственности за использование учащимся наличных средств, выделенных родителями (законными представителями) для оплаты питания.

4.3. Ежедневное меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Питание учащихся организуется по классам в соответствии с графиком питания учащихся в столовой (приложение к настоящему Положению).

4.5. Ответственность за сбор и оформление документов несет классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.6. Педагогический работник, проводящий урок, перед посещением учащимися столовой по звонку организованно выводит их в столовую, и находится с классом до окончания приёма пищи.

4.7. Ответственный за организацию питания в школе:

- следит за дисциплиной, препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой;

- обеспечивает соблюдение режима посещения столовой;

- обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой;

- контролирует личную гигиену учащихся перед едой.

4.8. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются классным руководителем и ответственным за организацию питания в школе с работниками столовой.

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов или с использованием мармита - поддержание в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров и соусов в течение длительного времени.

4.10. Для своевременной и качественной организации питания учащихся классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую перед первым уроком текущего дня.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Текущий контроль организации питания учащихся в школе осуществляет ответственный за организацию питания.

5.2. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию учащихся ответственному за организацию питания в школе по форме, утверждённой директором школы.

5.3. Ответственность за достоверность информации в записках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.4. Заместитель директора контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания учащихся.

5.5. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к положению о порядке организации
питания учащихся в МБОУ «СОШ
№5»

**График
питания учащихся в столовой**

№ п\п	Время питания	классы
1.	9.45	1А, 1 Б, 1В
2.	10.10	5 А, 5Б
3.	10.25	3 Б
4.	10.40	2 А, 2 Б
5.	10.50	3А
6.	11.15	4 А
7.	11.25	6 А, 6Б
8.	11.40	8 А
9.	11.45	4Б
10.	11.55	7Б
11.	12.20	7 А
12.	12.50	9 А, 10 А, 11 А
13.	13.20	ГПД 1А, 1Б, 1В