

Согласовано
на заседании
Управляющего совета

Протокол от 29.08.2024 № 1

Утверждаю:

Директор: 
Н.А. Мелихова

Приказ от 30.08.2024 № 61



Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Рубцовская районная СОШ №1»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Рубцовская районная СОШ № 1» (далее «Положение») разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
- Методическими рекомендациями МР 2.4. 0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
 - Федеральным законом от 29.12.201 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановлением Правительства Алтайского края № 14 от 17.01.2020 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ краевых государственных, муниципальных ОО»;
 - Приказом Министерства образования и науки Алтайского края № 1045 от 27.08.2020 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам НОО в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края»;
 - Уставом школы.
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
 - порядок организации питания в школе;

- порядок организации бесплатного питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.
- 1.4. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.
- 1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. 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 в Российской Федерации.
- 2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- 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;
 - копии примерного 12-дневного 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.);
 - книга отзывов и предложений.
- 2.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
- 2.5. Администрация школы 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) учащихся.

2.6. Горячее питание обучающихся, организовано на базе МБОУ «Рубцовская районная СОШ №1»

2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников на текущий учебный год.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

2.9. Ответственность за качество поставляемых продуктов, их своевременный подвоз несут организации поставщики продуктов с которыми заключен договор.

2.10. Ответственность за качество производимой продукции, а также за санитарное состояние пищеблока несёт повар и кухонный работник (соответственно) школы.

2.11. Для обучающихся предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак). Для обучающихся с ОВЗ двухразовое питание (завтрак и обед).

2.12. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.2. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение смены выделяются 2 перемены длительностью 20 минут каждая.

3.3. Ежегодно в школе устанавливается режим предоставления питания обучающимся на основании приказа до 1 сентября.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе заведующего столовой, медицинского работника (социального работника при отсутствии медицинского работника), заместителя директора школы по ВР.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ДВУХРАЗОВОГО ПИТАНИЯ

4.1. Право на полноценное бесплатного двухразового питания имеют обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего или среднего общего образования.

4.2. Питание обучающихся с ОВЗ организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и утвержденным примерным меню.

4.3. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающимся с ОВЗ только в дни посещения занятий (уроков) в школе.

4.4. Замена бесплатного двухразового питания на денежную компенсацию не производится

4.5. Родитель (законный представитель) несовершеннолетнего обучающегося с ОВЗ или

совершеннолетний обучающийся с ОВЗ представляют ежегодно в школу:

- а) заявление по установленной Министерством образования и науки Алтайского края форме;
- б) копию документа, удостоверяющего личность заявителя; в) копию справки заключения ПМПК.

4.6. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающемуся с ОВЗ с учебного дня, следующего за днём издания приказа общеобразовательной организации, до конца учебного года, но не более чем на срок действия заключения ПМПК

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ

- 5.1. В школе созданы условия для организации питания 100 % учащихся 1-4 классов.
- 5.2. Выбор формы организации питания осуществляется школой с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся.
- 5.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребёнком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.
- 5.4. Обучающиеся школы обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака.
- 5.5. Меню разрабатывается на период не менее 10 дней, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащённые витамины, пищевыми волокнами и биологически активными веществами; продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 г на человека. При составлении меню необходимо соблюдать Требования по массе порции блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08
- 5.6. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-500 килокалорий (20-25% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов обработки (парение, тушение, припускание)
- 5.7. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушения графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продукты тому подобное) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты и блюда должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активные вещества в соответствии с СанПиН.
- 5.8. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещения в обеденном зале, на стенде информации, на сайте общеобразовательной организации и т.д.).