

ПРИНЯТО
на Педагогическом
совете
Протокол № 1
от «29» 08 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
с Родительским
комитетом школы
Протокол № 1
от «29» 08 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора

Приказ № 77
от «01» 09 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 28,37,41 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, ФЗ-47 «О бесплатном горячем питании» от 01.03.2020, Постановления Правительства Чеченской Республики от 17.08.2020г. №180, методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в образовательной организации», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся образовательных организаций», Уставом МБОУ «СОШ №2 с.Катар-Юрт» (далее - школа) и направлено на создание необходимых условий для организации горячего питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации горячего питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

Школа сама обеспечивает представление горячего питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные лица из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями

обучающихся, с муниципальным органом управления образованием.

2.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.3. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.4. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы: шесть дней в неделю - с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.5. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы либо выдается в виде продуктового набора (сухой паек.).

2.6. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе.

3.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения питанием обучающегося;
- перевод или отчисление обучающегося из школы.

3.3. Питание организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.

3.4. Примерное двухнедельное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы.

3.5. Еженедельно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий.

3.6. Предоставление дополнительного питания

3.6.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе

путем реализации буфетной продукции.

3.6.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в учебные дни с 8:30 до 18:00 в течение всего учебного года.

3.6.3. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

4. Обязанности ответственного за школьное питание.

4.1 Ответственный за школьное питание назначается приказом директора.

4.2 Ответственный за организацию питания обязан:

- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих питание;
- ежедневно производить учет детей в школе для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать о количестве питающихся детей заведующей столовой;
- своевременно сдавать отчет по питанию обучающихся за месяц;
- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;

5. Обязанности классных руководителей по организации питания обучающихся.

- 5.1. Классные руководители соблюдают график посещения обучающимися столовой.
- 5.2. Классные руководители проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ здорового питания.
- 5.3. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно меню, списку и журналу учета посещаемости.

6. Взаимодействие. Контроль за питанием.

6.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и педагогическим советом школы.

6.2. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется постоянно действующими комиссиями (бракеражная комиссия) в составе которых входят: работник, ответственный за организацию питания, члены родительского комитета, сотрудник столовой, представитель ученического самоуправления.

6.3. В компетенцию названных комиссий входят следующие вопросы:

- входной контроль качества и безопасности поступающей готовой пищевой

продукции.

- контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил,
- контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в пищеблоке,
- контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.

6.4. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в четверть;
- специалистов по надзору за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах.