

«Согласовано»

На заседании Управляющего совета
МКОУ «Икрянинская СОШ»
Протокол № 3 от 01.04.2024 г.

«Принято»

На заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2020 г.



«Утверждаю»

Директор МКОУ «Икрянинская СОШ»

Н.А. Крюкова

Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Икрянинская СОШ»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Икрянинская СОШ» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273 –ФЗ «Об образовании в РФ», Постановления Правительства Астраханской области от 13.08.2020 № 370 –П.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МКОУ «Икрянинская СОШ», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Порядок обеспечения питанием обучающихся организует арендатор.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с управлением администрации МО «Икрянинский район», отделом Роспотребнадзора Икрянинского района.

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

2.2. Режим организации питания.

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. 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.

2.3.3. Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

– приказ об организации питания обучающихся;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

– оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся 1-4 классов предоставляется горячее питание за счет бюджетных средств.

3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня устанавливается скользящий пропускной режим посещения столовой с целью приема пищи обучающимися, а также рассадка детей организовывается в соответствии с требованиями, учитывая условия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

3.1.3. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за три дня и уточняется накануне не позднее 8 часов.

3.1.4. Классные руководители ведут таблицы учета получения горячего питания обучающимися.

3.1.5. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий в соответствии с требованиями, учитывая условия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

3.1.6. Примерное 10-дневное меню разрабатывают работники пищеблока. Арендатор согласовывает меню с отделом Роспотребнадзора по Икрянинскому району, а затем подписывает у директора школы. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы.

3.1.7. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление дополнительного питания

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах и на пищеблоке школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в течение всего учебного года.

3.2.3. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и ежегодно перед началом учебного года согласовывается с отделом Роспотребнадзора Икрянинского района, а затем утверждается приказом директора школы.

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

3.3. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

4.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания обучающимися по классам;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

4.3. Классные руководители:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета школы, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

5.4. Общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по внутреннему контролю за организацией питания.

6. Ответственность

6.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.