



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «СШ №12»

1. Общие положения.

- 1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся;
- 1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Уставом школы, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 №32 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32;
- 1.3 Питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в общеобразовательном учебном заведении, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

2. Цели и задачи.

- обеспечение условий для организации полноценного питания школьников;
- создание здоровьесохраняющих и здоровьесберегающих условий для обучающихся

3. Организация питания.

- 3.1 Заявка на количество питающихся школьников ежедневно представляется классными руководителями на пищеблок накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее начала 2-го урока.
- 3.2 Контроль за организацией питания, посещением школьниками столовой и учет количества фактически отпущенных обедов возлагаются на заместителя директора, ответственного за организацию питания в школе, назначенного приказом директора.
- 3.3 Социальный педагог в школе ведет ежедневный учет школьников, получающих бесплатное питание по классам.
- 3.4 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учащихся в школе и рекомендациями Министерства здравоохранения.
- 3.5 По желанию учащихся в школе может быть организовано дополнительное (промежуточное) питание. Под организацией такого питания понимается реализация пищевых продуктов в буфете.
- 3.6 Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательного учреждения по согласованию с заведующим производством столовой, в том числе и дополнительного питания.
- 3.7 Питание для учащихся в своем ассортименте не должно включать продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания школ (Приложение 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).
- 3.8 Администрация образовательного учреждения организует в столовой ежедневное дежурство учителей и школьников, сопровождение школьников в столовую педагогическими работниками, контроль за получением школьниками питания.
- 3.9 Присутствие классных руководителей в столовой во время организованного питания своего класса обязательно.

3.10 Проверка пищи на доброкачественность осуществляется медицинским персоналом до приема ее детьми.

3.11 Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией.

4. Режим питания

4.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно, для детей с ОВЗ пять дней в неделю. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

4.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

5. Контроль за организацией питания

5.1 Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы. В состав бракеражной комиссии входят представитель администрации общеобразовательного учебного заведения, заведующая производством школьной столовой, представитель родительской общественности, медсестра отделения организации медицинской помощи детям и подросткам в образовательных учреждениях детской городской поликлиники. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.2 Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

6. Документация.

6.1 Перечень документации по организации питания в школе прилагается (приложение 1).