

СОГЛАСОВАНО
Протокол № 6
от «24» 08 2020 г.
заседания Управляющего совета МКОУ
«Малиновоозёрская ООШ»
Председатель Управляющего совета
Ахметова Д.Э. Ахметова

ПРИНЯТО
протокол № 8 от
«24» 08 2020 г.
заседания педагогического
совета МКОУ
«Малиновоозёрская
ООШ»

Приложение № 2 к
приказу МКОУ
«Малиновоозёрская ООШ»
№ 44 от «01» 08 2020 г.
УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ
«Малиновоозёрская
ООШ»
Сотникова Е.В. Сотникова
«01» 08 2020 г.



**Положение
об организации питания обучающихся
муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Малиновоозёрская
основная общеобразовательная школа» Михайловского района Алтайского края**

1. Общие положения

1.1. Положение «Об организации питания обучающихся в МКОУ «Малиновоозёрская ООШ» (далее Положение) разработано на основе :

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52 -ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47 -ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
- Приказа Министерства образования и науки Алтайского края от 27.08.2020 г. № 1045 « Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края».

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МКОУ «Малиновоозёрская ООШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

Санитарный журнал, Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, (холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры).

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.7. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

4.1. Организация питания школы осуществляется школьной столовой, работающей на продовольственном сырье. В школьной столовой предусмотрен объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление

безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

4.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения обучающихся горячим питанием.

4.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

4.4. Примерное цикличное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и директором МКОУ «Малиновоозёрская ООШ».

4.5. Горячее питание получают обучающиеся с 1 по 9 классы, работники школы.

4.6. Для обучающихся предусматривается организация горячих завтраков.

4.7. Питание обучающихся организовывается на количество обучающихся, заявленное классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.9. Бесплатное питание (завтраки) предоставляют обучающимся в соответствии с правовыми актами федерального, регионального и муниципального уровней.

4.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.11. Классные руководители начальных классов должны сопровождать класс на каждый прием пищи, классные руководители 5-9 классов обязаны присутствовать при приеме пищи обучающимися. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5. Контроль за организацией и качеством школьного питания

5.1. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.2. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Порядок проведения родительского контроля за организацией питания регламентируется локальным нормативным актом школы.