

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ СОШ № 8
протокол № 8 от 10.07.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
от 20.08.2020 г. № 198

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания общешкольного
Родительского комитета
№ 4 от 08.05.2020

Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 8

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае (с изменениями на 22 июня 2017 года), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. Уставом школы, и регламентирует содержание и порядок организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 8».

1.2 Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся школы; принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.

1.3 Основными задачами при организации детей и подростков в образовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков 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;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4 Положение принято с учетом мнения родителей, протокол заседания общешкольного родительского комитета № 4 от 08.05.2020.

2 Общие принципы организации питания в школе

2.1 При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409- 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2 В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3 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.

2.4 Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции краевого и местного (для детей-инвалидов и ОВЗ) бюджета.

2.5 Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания, работа буфета.

2.6 К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсных процедур, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7 Питание в школе организуется на основе десятидневного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9 Ежедневный контроль за организацией питания в школе осуществляют школьный фельдшер и социальный педагог.

2.10 Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания

3.1 Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

3.2 Для учащихся школы предусматривается организация горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте. По заявке родителей (законных представителей) возможна организация горячих завтраков, полдников.

3.3 При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01), а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г.)

3.4 Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, исполнителя услуги по предоставлению горячего питания, социального педагога.

3.5 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (5 дней).

3.6 Для приема пищи предусматриваются перемены не менее 15 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.7 Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

4. Контроль организации питания

4.1 Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят социальный педагог, школьный фельдшер, заведующий производством и организатор школьного питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2 Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

4.3 Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

4.4. По результатам проверок комиссия составляет Акт, директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей)

5.1 Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- предоставить справку из Отдела по Красновишерскому муниципальному району Межрайонного территориального управления № 7 Министерства социального развития Пермского края на обеспечение своих детей льготным питанием;
 - вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
 - знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете школы;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

5.2 Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать школьного фельдшера и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Организация информационно-просветительской работы

6.1 Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

6.2 Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

6.3 Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.