

Рассмотрено на общешкольном
родительском собрании
Протокол № 1 от « 30 » августа 2024 г

ПОЛОЖЕНИЕ

« О порядке организации питания учащихся » Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Юдчинская начальная общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся (далее - Положение) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Юдчинская начальная общеобразовательная школа» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, рассматривается на общешкольном родительском собрании, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов Положения) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных ассигнований, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Для реализации права на получение горячего питания и обеспечения всех учащихся горячим питанием исходя из технических возможностей, в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания, в Учреждении организуется питание с использованием комплексов, приготовленных на основе утвержденного 10-ти дневного меню.

4. Организация питания учащихся.

4.1. Учреждение самостоятельно организует питание учащихся на базе столовой.

4.2. Питание детей в Учреждении организуется в дни учебных занятий. Режим питания учащихся утверждается директором и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.3. Организация питания учащихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4.4. Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих обедов возлагается на классного руководителя.

4.5. Питание для учащихся каждого класса организуется на численность учащихся, заявленную классным руководителем.

4.6. Проверка пищи на качество и технологию приготовления осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, результаты проверки отмечаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.7. Для обучающихся 1- 4 классов организовано одноразовое горячее питание (обед) в соответствии с Порядком, утвержденным Администрацией муниципального образования «Муниципальный округ Ярский район Удмуртской Республики» и действующими законодательными актами УР и РФ. Питание учащихся льготной категории (дети из малообеспеченных, многодетных семей, с ограниченными возможностями здоровья) осуществляется в соответствии с Порядком, утвержденным Администрацией муниципального образования «Муниципальный округ Ярский район Удмуртской Республики» и действующими законодательными актами УР и РФ.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся

5.1. Директор Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на заседаниях Педагогического совета, а также на общешкольных родительских собраниях.

5.2. Ответственный за организацию питания в Учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников столовой;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих обедов по классам;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;

5.3. Классные руководители:

- присутствуют в столовой во время приема пищи учащимися;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в учебно - воспитательных планах мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- организуют систематическую работу с родителями (законными представителями), проводят беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры

питания, привлекают родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- выносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) учащихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и 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;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;

- вправе знакомиться с утвержденным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся;

6. Контроль за организацией питания.

6.1. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия.

6.2. В состав бракеражной комиссии могут входить: представитель администрации школы, медицинский работник, работники Учреждения. По итогам проверки делается обязательная запись журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Учреждения.

6.4. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по изучению вопросов организации питания. Результаты проверок оформляются актами.

6.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- табель учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля за рационом питания;
- утвержденное 10-ти дневное меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.