

«Рассмотрено»
на заседании педагогического Совета
Протокол №1 от 30.08.2023г

«Утверждено»
приказом №73 от 30.08.2023г
Директор МОУ «Нелазская школа»
_____ О.М.Шнайдер



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МОУ «НЕЛАЗСКАЯ ШКОЛА»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует отношения между МОУ «Нелазская школа», родителями (законными представителями) обучающихся и организатором питания, оказывающим услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся.

1.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся МОУ «Нелазская школа» являются:

обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

качественное и безопасное питание обучающихся;

предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний школьников, связанных фактором питания;

пропаганда принципов правильного и полноценного питания.

2. Общие принципы

2.1. Питание обучающихся организуется ежедневно кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.

2.2. Питание обучающихся организуется на основании циклического меню, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разработанного и утвержденного организатором питания, обеспечивающим питание в МОУ «Нелазская школа», согласованного с директором школы.

2.3. Для максимального удовлетворения спроса всех обучающихся необходимо постоянно иметь широкий ассортимент дополнительного питания через буфетную продукцию.

2.4. Ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой и организацию горячего питания в школе возлагается на МОУ «Нелазская школа» и организатора питания

3. Обязанности сторон

3.1. МОУ «Нелазская школа»:

3.1.1. Обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся;

3.1.2. Создает условия для организации горячего питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.1.3. Разрабатывает и утверждает порядок питания обучающихся (режим работы столовой, режим приема пищи и т.д.);

3.1.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусматриваются перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам;

3.1.5. Обеспечивает организацию в обеденном зале дежурства учителей и обучающихся;

3.1.6. Обеспечивает надлежащее санитарное состояние обеденного зала;

3.1.7. Обеспечивает представление классными руководителями ежедневно заявки на количество питающихся;

3.1.8. Директор школы утверждает состав бракеражной комиссии, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, в состав которой входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд, соблюдение рецептур и технологических режимов до приема пищи;

3.1.9. Проводит разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания с привлечением медицинских работников школы;

3.1.10. Обеспечивает ведение мониторинга питания обучающихся;

3.1.11. Обеспечивает сбор информации по охвату питанием обучающихся;

3.1.12. Обеспечивает сбор информации об организации и качестве питания обучающихся;

4. Предприятие, оказывающее услугу питания:

4.1. В своей деятельности по оказанию услуг питания обучающихся ИП Никифорова руководствуется нормативно-правовыми актами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми предприятиям общественного питания в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Поставляет в школьную столовую продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность, специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Осуществляет ежедневный бракераж готовой и сырой продукции с участием представителя администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения.

4.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню основного (организованного) питания на сутки всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

4.5. Обеспечивает:

4.5.1. Приготовление завтраков и обедов высокого качества в соответствии с установленными нормами СанПиН и циклическим меню;

4.5.2. Чистоту и соблюдение санитарного законодательства в части, касающейся пищеблока, обеденного зала, вспомогательных производственных помещений;

4.5.3. Процесс приготовления пищи соответствующими кадрами в достаточном количестве и соответствующей квалификации;

4.5.4. Своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях;

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) имеют право:

5.1.1. Вносить в установленном порядке предложения по улучшению организации питания обучающихся лично или через родительские комитеты;

5.1.2. Знакомиться с меню и ценами на готовую продукцию, принимать участие в работе общественной комиссии по контролю организации, качества питания в общеобразовательном учреждении.

5.2. Родители (законные представители) обязаны:

5.2.1. Своевременно сообщать классному руководителю или медицинскому работнику школы о болезни ребенка или временном его отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

5.2.2. Своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;

5.2.3. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Порядок определения категорий учащихся, пользующимися льготами

6.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся, обеспечить бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по очной форме обучения. Необходимый перечень документов:

-заявление родителей на организацию питания детей с ОВЗ;

-заключение психолога - медико-педагогической комиссии по результатам обследования ребенка;

-копия документа, удостоверяющего личность получателя компенсации;

-копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования получателя компенсации и обучающегося;

Для обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных и малоимущих семей в муниципальной общеобразовательной организации.

Необходимый перечень документов :

-заявление родителей на предоставление льготного питания детей из многодетных или малоимущей семей;

-копия свидетельства о рождении ребенка;

-копия документа, удостоверяющего личность получателя компенсации;

- копия удостоверения многодетной семьи.

Для обучающихся 5 – 11 классов, проживающих в семьях, где один из родителей (законных представителей) призван на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы РФ и принимает участие в СВО, а также в семьях, где один из родителей (законных представителей) проходит военную службу по контракту и принимает участие в СВО; заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные силы РФ, и принимает участие в СВО.

7. Контроль

7.1. Контроль организации горячего и дополнительного питания молоком и молочными продуктами осуществляется директором школы, дежурным администратором ежедневно и постоянно, бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, общественным Советом по питанию, действующим на основании Положения о Совете по питанию - не реже двух раз в месяц.

7.2. В компетенцию бракеражной комиссии и Совета по питанию входят следующие вопросы: контроль качества и безопасности поступающей готовой пищевой продукции;

контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил и норм питания;

контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;

контроль контингента питающихся, режима питания, гигиены приема пищи обучающимися.