Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 53
имени Героя Советского Союза Д.Н.Медведева» г. Брянска

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания педагогического совета г.Брянска

от 09.01.2024 № 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ СОШ №53 г.Брянска

от 10.01.2024 № 5-а

Положение
о порядке организации питания обучающихся в школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №53 г.Брянска (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации»", требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.
1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается приказом директора школы.
1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №53 имени Герою Советского Союза Д.Н.Медведева» г.Брянска являются:
• обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
• пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся 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 СанПиНа;

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

3.3. 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.

3.4. Режим питания в школе определяется требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 15-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.6. Примерное меню согласовывается директором школы.

3.7. Питание обучающихся организуется за счет средств муниципального бюджета и субвенции областного бюджета.

3.8. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Организацию питания в школе осуществляет социальный педагог, назначаемый приказом директора.

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.12. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается согласованное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме:

5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в 2 смены.

4.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, заместителя директора по ВР, повара, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию) председателя профсоюзного комитета, представителя родительской общественности. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом

директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
4.6. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, учителями-предметниками в помещение столовой. Сопровождающие учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
4.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несутответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, информируют родителей об оплате питания родительской доли через терминал, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.
4.9. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- ассортиментом поступающих продуктов питания, меню, своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- соблюдением графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

Своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию. Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима. Регулярно принимает участие в комиссии для контроля качества приготовления пищи. Имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинированной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
4.10. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы в соответствии с действующим законодательством.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Положение об организации питания обучающихся.
5.2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
5.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
5.4. График питания обучающихся.
5.5. Табель по учету питающихся.
5.6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.