

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ИМЕНИ В.И. СУРИКОВА»**

Краснодарская ул., д. 7 Б, г. Красноярск, 660005
Тел. (391) 224-29-84, e-mail: school1_krsk@mail.ru
<http://школа1-суриков.рф>

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол № 1

15.02.2021 года

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

Протокол № 1

15.02.2021 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор МАОУ СШ №1

О.В. Уштина

Приказ № 01-10-21/3

15.02.2021 года



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МАОУ СШ №1.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ СШ №1 (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом МАОУ СШ №1;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020., Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20».

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

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

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МАОУ СШ№1

- обеспечение обучающихся питанием, в том числе горячим, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Обучающиеся школы, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям СанПин по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность производственных помещений пищеблока 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 СанПиН.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- примерное цикличное двенадцатидневное меню;
- ежедневное меню;
- технологические (технико-технологические) карты на изготавливаемые 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.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего п.

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

3.6. Режим питания в школе:

- обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком;
- обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом.

3.7. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации Примерного цикличного двенадцатидневного меню. Примерное цикличное двенадцатидневное меню утверждается руководителем предприятия общественного питания и согласовывается директором школы.

3.7.1. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организуется лечебное и диетическое питание по заявлению родителей (законных представителей), в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.8. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.9. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11.1. Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи должны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчатки.

3.11.2. Посуда и столовые приборы должны мыться в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах.

3.12. Характеристики пищевой продукции должны соответствовать ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

3.14. При организации дополнительного питания должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

- для организации дополнительного питания допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание в школе организуется для:

- обучающихся 1-4 классов, без взимания платы;
- отдельных категорий обучающихся без взимания платы;

-обучающихся 5-11 классов за счет средств родителей (законных представителей);
-обучающихся посещающих группу продленного дня.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

4.5. Классные руководители начальных классов обеспечивают сопровождение учащихся своих классов в помещение обеденного зала и контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Классные руководители обеспечивают соблюдение графика приема пищи, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника (по согласованию), представителя школы, заведующего столовой (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе осуществляет контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением режима работы столовой и графика приема пищи обучающихся;
- за предоставление своевременной информации об организации питания в школе, в том числе на официальном сайте школы;
- за организацию информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания педагогами-предметниками и классными руководителями школы с обучающимися и их родителями (законными представителями).

5. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

5.1. Школа является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе, в пределах своих полномочий, осуществляют: администрация школы, медицинский работник (по согласованию), ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы, родители (законные представители) обучающихся, представителями Комиссии родительского контроля.

5.3. Результаты контроля оформляются в форме справок, актов, протоколов, чек-листов. По итогам контроля проводятся совещания при директоре, административные совещания, семинары, издаются распорядительные акты.

5.4. С целью оценки эффективности горячего здорового питания обучающихся, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания школой проводится ежеквартальный мониторинг горячего питания. Показатели мониторинга регламентируются рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.

5.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

5.6. Пропаганда здорового образа жизни организуется во взаимодействии школы с родительской общественностью, общественными организациями.

5.7. Школа размещает в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле, официальном сайте МАОУ СШ №1) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию питания в школе;
- результаты внутренних и внешних проверок организации питания обучающихся;
- рекомендации по организации здорового питания детей.