Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 20 имени П.И. Батова

Утверждаю.
Директор школы С. В. Кочегарова
01-03/49 23.2
от 29.03.2021 г.

Подписан: Кочегарова Светлана Валерьевна
DN: C=RU, OU=Директор, O=СОШ №20 имени П.И.Батова, CN=Кочегарова Светлана Валерьевна, E=shole20@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: Рыбинск
Дата: 2021.04.01 16:36:44+03'00'

Положение
об организации питания в СОШ № 20 имени П.И. Батова

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 20 имени П.И. Батова (далее СОШ № 20 имени П.И. Батова) 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 учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 9 декабря 2012 года N 273-ФЗ;
- Уставом СОШ № 20 имени П.И. Батова;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы с учётом мнения Совета родителей и Совета старшеклассников.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в СОШ № 20 имени П.И. Батова:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим нормативным требованиям;
- 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации горячего питания обучающихся

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы. Под организацией питания обучающихся школы понимается обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с режимом работы школы по графику, утвержденному директором школы (согласно расписанию учебных занятий).

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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на горячее питание;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;

3.4. 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.

3.5.Режим питания в школе определяется графиком, утвержденным директором школы.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МУП ТД «На Сенной».

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Горячее питание обучающихся организуется за счет средств, выделенных из бюджетов федерального, регионального и муниципального уровней.

4.2. Ежедневные меню согласовываются директором школы, вывешивается в обеденном зале, выставляется на сайте образовательной организации.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы (с 07.00 по 16.00) и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный администратор обеспечивает контроль сопровождения учащихся классными руководителями, воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители (педагоги, ведущие урок), воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения

столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Проверку качества готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

-проверяет ассортимент продуктов питания, меню;

-принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

-осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.