

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №13 с углублённым изучением предметов»
Великого Новгорода

Утверждено приказом № 13
От 13.12.2020
Директор МАОУ «Школа №13»
с углублённым изучением предметов
(И.В.Семенова)
«13» декабря 2020



Согласовано на Педагогическом совете
Протокол № 4 от 13.12.2020
Председатель Педсовета:
(И.В.Семенова)

Положение

№ 54

Об организации питания в МАОУ «Школа № 13»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 13 с углубленным изучением предметов» (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) обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (глава 4.Статьи 34, 37, 41)
- Постановлением Главного 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»
- Уставом школы.

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, принимается на педагогическом совете и утверждается директором 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.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 13 с углубленным изучением предметов» :

- 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ «Школа № 13».

3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующее 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:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 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.).

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

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) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного цикличного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. На поставку и организацию питания заключается договор с ИП.

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

3.11. Приказом директора школы из числа административных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Обучающиеся обеспечиваются питанием: завтраками, обедами, полдниками за счёт родительских средств. Обучающиеся начальной школы обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

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

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Режим питания обучающихся:

Время	№ перемены	Вид питания	Обучающиеся
I смена			
9.10 – 9.20	1	завтрак младших школьников	1 классы
10.00 – 10.20	2	завтрак школьников	1 - 4, 5 классы 5 - 6 классов
11.00 – 11.20	3	завтрак старших школьников	6 - 11 классы
13.10-13.25		обед младших школьников	1 - 4 классы
		обед старших школьников	5 - 11 классы
II смена			
14.50 – 15.30	1	обед младших школьников	2 - 4 классы
		обед старших школьников	8 - 11 классы

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы, в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.6. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать заявку на все виды питания в столовую до 16.00 дня, предшествующего дню оказания заявленных услуг. При изменениях заявки на дату получения питания откорректировать на первом уроке смены. Оплата производится при подачи заявки.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующего столовой, зам. директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.10. Ответственный за организацию питания в школе проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню. Контролирует получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания. Предоставляет полную отчетность по питанию обучающихся.

V. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе, комиссия родительского контроля.

5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Вопрос организации питания включен во внутришкольный контроль, обсуждается на административном совещании.