

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Текунская основная общеобразовательная школа Кадейского муниципального района Костромской области



Утверждаю
Директор МКОУ Текунской ООШ
Е.В. Ковкова
Приказ №10 от 22.01.2021 г.

**Положение
об организации питания обучающихся
муниципального казённого общеобразовательного
учреждения Текунской основной общеобразовательной
школы Кадейского муниципального района
Костромской области**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении Текунской основной общеобразовательной школы Кадейского муниципального района Костромской области (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к родителям (законными представителями) обучающихся.
- 1.2. Положение разработано с целью регулирования организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
Законом Российской Федерации «Об образовании»;
СанПиН СП 2.4. 3648 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 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 (либо вводится в действие) приказом директора школы.
Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

- 2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства
- 2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
- 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;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока - СанПиН СП 2.4. 3648 - 20);
 - копии примерного 10-дневного меню для обучающихся;
 - 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 обучающихся на платной и бесплатной основе.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно - гигиенических основ здорового питания, ведение

обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (СанПиН СП 2.4. 3648 - 20).

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 - 4 классов;
- средств регионального, муниципального бюджета для льготной категории обучающихся 5-9 классов;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-9 классов (далее - родительская плата).

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание обучающихся начального звена организуется за счёт бюджетных средств.

5.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на пищеблоке.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в установленное время в соответствии с режимом занятий.

5.6. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение правил осуществляет бракеражная комиссия.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утверждённая приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.