

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Мятлевская средняя общеобразовательная школа им. А.Ф.Иванова»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
протокол от 30.08.2024 г. №1

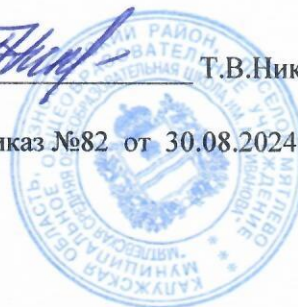
УТВЕРЖДЕНО

Директор школы



Т.В.Никишина

Приказ №82 от 30.08.2024



**Положение
об организации питания обучающихся
МОУ «Мятлевская средняя общеобразовательная
школа им. А.Ф. Иванова»**

1. Общие положения

1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в МОУ «Мятлевская средняя общеобразовательная школа им. А.Ф. Иванова» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии с:
 - законом Российской Федерации "Об образовании" (№273-ФЗ от 29.12.2012 г);
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32).
 - СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).
4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете с учетом мнения родительской общественности (общешкольного родительского собрания) и утверждается приказом директора школы.
6. Положение принимается на неопределенный срок.
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

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ «Мятлевская средняя общеобразовательная школа им. А.Ф. Иванова» являются:

- Обеспечение учащихся 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся

1. Организация питания учащихся является составляющей частью деятельности Школы.
2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием,
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами
 - наличие вытяжного оборудования,
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - примерное 10-дневное меню;
 - ежедневные меню, технологические карты.
5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся. 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.
6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с

рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

7. Примерное меню утверждается директором школы.
8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) с поставщиками.

4. Порядок организации и контроля питания

1. Меню вывешиваются в обеденном зале.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
3. Отпуск горячего питания организуется по классам согласно графику.
4. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
6. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования «Износковский район» и приказами отдела образования администрации муниципального образования «Износковский район». Размер доплаты льготным категориям обучающихся устанавливается Учредителем. Размер родительской доплаты варьируется до 60 рублей в день в зависимости от стоимости питания согласно меню.
7. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение горячего питания, учащимся 1 – 4 классов предоставляется бесплатное горячее питание.
Детям из многодетных семей 5-11 классов предоставляется бесплатное горячее питание
Детям-инвалидам, детям с ОВЗ и детям из семей участников СВО предоставляется двухразовое бесплатное горячее питание
8. Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия.
9. Контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю организации питания.
10. Состав комиссий утверждается директором школы.