

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чекалинская средняя общеобразовательная школа (центр образования) имени Героя Советского Союза А.П.Чекалина"

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 11.06.2024 г
Согласовано

УТВЕРЖДЕНО
Приложение 1
к приказу № 7-о от 11.06.2024 г

**На Совете школы
Протокол № 2 от 11.06.2024 г**

**Положение
об организации питания учащихся**

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания обучающихся МКОУ "Чекалинская СОШЦО им. А.П.Чекалина" (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с ч.2 ст.7 Закона Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании», положением пп.1 п.1.2 указа Губернатора Тульской области от 12.10.2022 № 105 «О предоставлении мер социальной поддержки отдельным категориям граждан СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными главным санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом МКОУ "Чекалинская СОШЦО им. А.П.Чекалина" (далее – школа).

2. Организация питания школьников

- 2.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.
- 2.2. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой
- 2.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.
- 2.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии. Примерное десятидневное меню разрабатывается школой самостоятельно, утверждается директором школы, согласовывается с Роспотребнадзором.
- 2.5. На основе примерного десятидневного меню, составляется ежедневное меню, которое утверждается директором школы.
- 2.6. Основными условиями при организации питания в образовательном учреждении является организация горячего питания (завтрак, обед, и полдник) для обучающихся,

- 2.7. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы .

3. Порядок предоставления питания обучающимся.

- 3.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.
- 3.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств областного и местного бюджета. Предоставление горячего питания за родительскую плату в образовательном учреждении производится на добровольной основе.
- 3.3. 3.3. Обучающимся 1-4 классов предоставляется горячий завтрак за счет средств федерального бюджета, предусмотренных на государственную поддержку по удешевлению питания обучающихся в соответствии с законодательством.
- 3.4. Обучающимся 1-11 классов предоставляется дополнительное питание за счет родительских средств.
- 3.5. Обучающимся 1-11 классов из многодетных и малообеспеченных семей, дети военнослужащих принимающих(принимавших) участие в СВО, а также обучающимся 1-11 классов, мать(законный представитель) которых состоит в законном браке с военнослужащим принимающим(принимавшим) участие в СВО предоставляется бесплатное питание в рамках средств, выделяемых из местного бюджета МО Суворовский район.
- 3.6. Бесплатное питание предоставляется для детей из категорий малоимущих. Зачисление на бесплатное питание детей администрация школы производит на основании справки управления социальной защиты населения о признании семьи малоимущей, заявлений родителей (законных представителей), акта обследования условий семьи с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании.
- 3.7. Директор образовательного учреждения издает приказ о предоставлении бесплатного питания обучающимся в размере денежных средств, выделенных на обеспечение бесплатного питания.
- 3.8. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора образовательного учреждения. Организатор питания ведет ежедневный учет обучающихся, получивших бесплатное питание по классам образовательного учреждения, для достоверного и своевременного предоставления отчетов вышестоящим органам.
- 3.9. Ответственность за обеспечение горячим питанием обучающихся на бесплатной основе несет руководитель образовательного учреждения.

4. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.

- 4.1. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. Продукты питания должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

5. Контроль за организацией питания.

- 5.1. Контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет администрация образовательного учреждения.
- 5.2. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляет Роспотребнадзор.

- 5.3. Контроль за качеством питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, повар, представитель администрации школы по органолептическим показателям.
- 5.4. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- 5.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой образовательного учреждения, проводит витаминизацию пищи, контролирует отбор и хранение суточной пробы, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
- 5.6. Постоянный контроль за работой школьной столовой в образовательном учреждении осуществляется внутришкольной комиссией по организации качественного питания. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением.
- 5.7. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, главного бухгалтера учреждения, заведующего школьной столовой.

6. Режим работы школьной столовой и питания учащихся.

- 6.1. В распорядке дня обучающихся рекомендуется соблюдать примерный режим питания в учреждении:
Завтрак 1 - 4 кл. - после 1 урока
Завтрак 5-9, 10-11 кл. - после 2 урока
Обед 1-11 кл. – после 4 урока
Полдник для детей групп продленного дня - 14.15ч. - 14.35ч.
- 6.2. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

7. Условия организации питания

- 7.1. В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - наличие производственных помещений для приготовления, хранения пищи, оснащенных необходимым (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) оборудованием, инвентарем, посудой,
 - наличие помещений для приема пищи, снабженных соответствующей мебелью.
- 7.2. В компетенцию руководителя по организации школьной столовой входит:
 - обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, кухонного, разделочного оборудования, инвентаря, санитарно-гигиенических средств, спецодежды и уборочного инвентаря,
 - комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами,
 - обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и санитарного минимума в соответствии с установленными сроками,
 - контроль за соблюдением требований СанПиН - контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования,
 - ежемесячный анализ деятельности школьной столовой,
 - организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.
- 7.3. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.