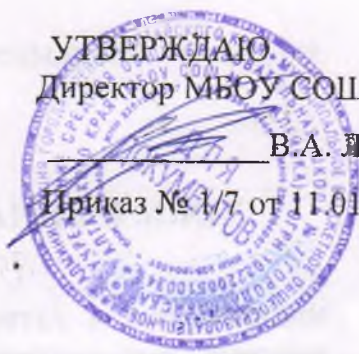


СОГЛАСОВАНО
Управляющий Совет школы
Протокол № 3 от 24.12.2020

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 7
В.А. Яёвкин
Приказ № 1/7 от 11.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МБОУ СОШ №7 города Алейска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №7 города Алейска, в дальнейшем - «Положение», разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 08 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20»,

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
- порядок организации питания обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение принимается Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой

редакции Положения Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ №7.

2.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню.

2.2. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН (Приложение 2-9 к СанПиН 2409-08)

2.7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

3.1. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения.

3.2 Обучающиеся 1-4 классов получают бесплатное горячее питание за счет средств краевого бюджета.

3.3. Табель учета детей по классам заполняет классный руководитель.

3.4. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

3.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

3.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в соответствии с режимом работы школы

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия утвержденная приказом директора. Срок полномочий комиссии – 1 год. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Школа в лице директора обеспечивает сохранность документов, касающихся предоставления бесплатного питания в течение 5 лет после окончания обучающимся образовательного учреждения или его перевода в другое образовательное учреждение.