

Рассмотрено на педсовете
Протокол № 1 от 28.08.2020г.

Утверждено
Приказ №145 от 1 сентября 2020г.
Директор школы: 

**Положение об организации горячего питания обучающихся
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Джалыковская СОШ имени Бембеева Т.О.»**

1. Общие положения.

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37), направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных организацией питания, а также воспитания у учащихся культуры здорового питания.

1.2. Настоящее Положение устанавливает требования к организации питания обучающихся.

2. Организация питания.

2.1. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков для организации питания детей 1-11 классов МКОУ «Джалыковская СОШ имени Бембеева Т.О.» (образовательная организация).

2.2. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускаются. Общественное питание обучающихся осуществляется в школьной столовой.

3. Требования к организации питания.

3.1. Учащиеся следуют в столовую согласно графику в сопровождении классного руководителя.

3.2. Учитель, сопровождающий класс в столовую, обязан:

- 1) за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- 2) поддерживать дисциплину в обеденном зале во время приема обучающимися пищи;
- 3) принимать от обучающихся пожелания и претензии по качеству обслуживания и доводить данную информацию до администрации школы;
- 4) разрешать возникающие конфликты.

зал столовой учащиеся пользуются умывальниками электрополотенцами.

3.3. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

3.4. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура

питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

3.5. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов предназначенных для питания детей в течении суток или иного фиксированного отрезка времени.

3.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения используется меню, согласованное с ТО «Восточный» Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Калмыкия в Лаганском и Черноземельском районах.

3.7. Примерное меню разрабатывается ответственным лицом за горячее питание и утверждается директором образовательной организации.

3.8. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом наличия продуктов и цен на них.

3.9. Для обучающихся образовательной организации организуется завтрак в период учебных занятий, а также обед до или после окончания учебных занятий по желанию обучающихся или родителей.

3.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на большой перемене, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком, утвержденным директором образовательной организации.

3.12. За каждым классом в столовой закрепляются определенные обеденные столы.

3.13. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов.

4.1. Ответственное лицо за горячее питание обучающихся следит за организацией питания в образовательной организации, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.2. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, создаваемая приказом директора образовательной организации. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (по согласованию). Дата, время витаминизации, количество порции, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами регистрируется в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5. Плата за питание.

5.1. Питание обучающихся в школьной столовой организуется за счет федерального бюджета для обучающихся 1-4 классов, за счет средств родителей, спонсорской помощи для обучающихся 5-11 классов.

6. Организация поставок продуктов питания в столовую школы.

6.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками, с которыми заключены договоры на поставку продуктов.

7. Контроль за организацией питания обучающихся.

7.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется ТО «Восточный» Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Калмыкия в Лаганском и Черноземельском районах, МКУ «Управление образования и культуры АЛРМО», комиссией по контролю и организации питания обучающихся при МКОУ «Джалыковская СОШ имени Бембеева Т.О.» из числа родителей в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

7.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет члены бракеражной комиссии с отметкой в бракеражном журнале.

7.3. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора образовательной организации, на ответственное лицо за горячее питание.