


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 45»

ПРИНЯТО	СОГЛАСОВАНО	«УТВЕРЖДАЮ»
Педагогическим советом МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» Протокол № <u>13</u> от <u>28.08.2020</u> г.	Управляющим Советом МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» Протокол № <u>1</u> от <u>28.08.2020</u>	Директор МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45»  Ю.С. Демина Приказ № <u>01-03/14</u> от <u>28.08.2020</u> г.

**Положение об организации питания обучающихся
в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45»**

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» (далее - Школа) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- федеральным законом «Об образовании в РФ»;
- федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» и утверждается и

вводится в действие приказом директора МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» .

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5, настоящего Положения.

1.8. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» является;

- 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;
- модернизация пищеблока МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.2 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45».

3.3 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, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие документации по предельно допустимым выбросам в атмосферу;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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 учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.5 Администрация МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной и платной основе.

3.6. Администрация МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» 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.

Для обучающихся, по программе начального общего образования, предусматривается организация бесплатного горячего питания, с компенсацией за счёт средств бюджета МО «Город Астрахань».

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.8. Питание в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45».

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Невский Лотос», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания с которыми ООО «Невский Лотос», заключает договора.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых 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 организации питания, контроль качества

поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45», осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» из числа административных и/или педагогических работников назначается лицо ответственное за организацию питания в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45», за санитарно-гигиеническое состояние столовой МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45».

4. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45».

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, заместителя директора МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45»:

- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5.Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» осуществляют медицинский персонал МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45», ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45», специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» утверждается директором МБОУ г. Астрахани «СОШ № 45» в начале каждого учебного года.