

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«ГАЗИМУРО – ЗАВОДСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТРУБАЧЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

СОГЛАСОВАНО
Профсоюзным комитетом

(Дата)
И.А.Муратова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Н.А.Веснина

Протокол педагогического совета
№ 1 от 30 августа 2019 года

Локальный нормативный акт № 34

**Положение об организации питания обучающихся в муниципальном
общеобразовательном учреждении Трубачевской основной общеобразовательной школе**

с. Трубачево
2019 г.

1. Организация питания школьников

1.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), утверждёнными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45.

1.2. Питание обучающихся на базе школьной столовой организуется на основании заявлений родителей (законных представителей)

1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

1.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными 10-дневными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные 10-дневными рационы питания разрабатываются и прописываются в программе питания ОО.

1.5. На основе примерных 10-дневных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором ОО.

1.6. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

1.7. Рационы питания обучающихся в ОО включают: завтрак — горячее блюдо (каша), напиток или молоко, хлеб, мучное изделие или сладкое изделие; обед – салат, первое блюдо, второе блюдо, напиток.

1.8. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы обучающихся в ОО, рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается 2 перемены по 20 минут.

Отпуск обучающимся питания в столовой общеобразовательного учреждения осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором ОО.

2. Порядок предоставления питания обучающимся.

2.1. В ОО созданы условия для организации горячего двухразового питания для 100% обучающихся.

2.2. В ОО обучающимся предоставляется двухразовое горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.3. Обучающиеся обеспечиваются двухразовым горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств областного бюджета, выделяемых на организацию бесплатного питания в установленном порядке.

2.4. Зачисление на бесплатное питание детей осуществляется в соответствии с Законом Забайкальского края об обеспечении питанием школьников.

2.5. Зачисление на бесплатное питание детей осуществляется при наличии необходимых

документов (заявления родителей, акта обследования семьи, копии документа, удостоверяющего личность, справки о составе семьи).

3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, на основании заключенного договора.

3.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными 10-дневными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.3. При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора ОО.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, завхоз, учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Завхоз осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой ОО, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4 Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на завхоза

4.5. Ответственность за организацию профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации и аттестации работников пищеблока возлагается на директора.

5. Режим работы школьной столовой и питания обучающихся.

5.1. Режим работы школьной столовой ежегодно утверждается директором школы.

5.2.Классные руководители:

- находятся в столовой во время приема пищи обучающимися;
- информируют родителей по вопросам организации питания обучающихся ОО;
- проводят мероприятия с обучающимися и родителями в рамках реализации программы «Мы за здоровое питание»;
- формируют культуру правильного питания обучающихся;
- организуют работу родительского комитета по контролю организации питания в ОО (по согласованию с администрацией ОО)

- проводят сбор копий документов, необходимых п.2.5.

5.3.Завхоз:

- ведет учет питания детей в ОО;
- ведет учет за расходованием денежных средств обучающихся на питание;
- ведет учет фактического количества обучающихся из малообеспеченных и многодетных

семей, получивших питание за счет средств родителей и субвенций в целом по школе

- формирует пакет документов на обеспечение бесплатным питанием
- разрабатывает 10 – дневное меню и согласовывает с роспотребнадзором.
- несет ответственность за обеспечение продуктами питания

6. Организация питания работников школы

6.1. Питание работников осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), утверждёнными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45.

6.2. Часы приема пищи педагогическим работникам устанавливаются в соответствии с распорядком дня в ОО. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается 2 перемены по 20 минут.

6.3. Часы приема пищи работникам школы (обслуживающему персоналу) устанавливаются в соответствии с их режимом работы в ОО совместно с обучающимися. Режим работы работников ОО утверждается директором ОО.

6.4. В ОО всем работникам предоставляется горячее питание в учебные дни.

6.5. Работники школы обеспечиваются горячим питанием за счет собственных средств.