

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Коротоякская СОШ»
С.И.Коцюба
«30» августа 2023г

**Положение
об организации питания учащихся
МБОУ «Коротоякская СОШ»**

1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

Основными задачами организации питания детей являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на льготное (за счет федерального бюджета) питание школьников. К льготным категориям относятся:

а) малообеспеченные семьи, состоящие на учете в соцзащите

1.2. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) учащегося из семьи льготной категории сдают полный пакет документов:

- заявление о предоставлении питания обучающемуся на имя директора;

- справку из Управления социальной защиты населения Хабаровского района, подтверждающую социальное положение семьи;

1.3. Предоставление платного горячего питания в школе производится только на добровольной основе за наличный расчёт.

1.7. Ответственность за организацию и качество питания, за соблюдение размера стоимости питания учащихся школы, утверждённого администрацией школы, несёт администрация школы.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

2.1. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения в школе. Обучающиеся получают питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей). Ответственность за определение льготной категории несёт школа.

2.2. Ответственность за достоверность данных о доходах семьи, представляемых документов несут родители, подающие заявление с просьбой предоставить их ребёнку льготное питание.

2.3. Директор школы приказом назначает ответственного за организацию бесплатного питания учащихся из числа учителей или других педагогических работников школы. Он систематизирует всю документацию по классам и школе в целом, несёт ответственность за своевременную и правильную отчётность перед вышестоящими органами.

2.4. Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, утверждённому директором. Контроль за посещением столовой детьми, учёт количества отпущенных завтраков (обедов) ведёт классный руководитель.

2.5. Классные руководители, сопровождая учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утверждённому приказом директора списку и журналу посещаемости. Также они готовят и сдают ответственному за питание отчёт за месяц по установленной форме и срокам.

2.6. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно ответственным за организацию питания в школе до приёма пищи детьми, отметка о проверке делается в журнале контроля.

2.7. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно старшим поваром школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

2.8. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. – 2821 -10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

2.9. Объёмно – планировочное и конструктивное решение зданий состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.2. – 2821 – 10 и технического режима.

2.10. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

2.11. Организация питания в школе должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.12. Питание обучающихся школе осуществляется в соответствии с разработанным Организатором питания и согласованным руководителем Учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Хабаровском и Панкрусихинском районах (далее – орган Роспотребнадзора) 10-дневным примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет).

2.11. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет «Организатор питания».

2.12. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе в столовой общественного питания.

2.13. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, организуют уборку в соответствии с требованиями СанПин уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

3. КОНТРОЛЬ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПИТАНИЯ.

3.1. Контроль за осуществлением питания выполняется:

- контрольно-ревизионными службами образования;
- заказчиками (родители, законные представители) в пределах договорных отношений;
- ответственным лицом школы, на которого возложены данные обязанности;
- директором школы;
- членами родительского комитета школы.

4. ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЫ:

- обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой;
- электро-, водо- теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
- организует охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме;
- утверждает график работы столовой;
- проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания;
- постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания.

Ответственность школы:

- ответственность за организацию питания в соответствии СанПиН 2.4.2. – 2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, возлагается на ОУ и ответственного за организацию питания»

- за соблюдение санитарно-гигиенических правил,

