

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ПРИКАЗ

04.04.2025

№ 306

п. Гайны

О внесении изменений в Положение о питании

С целью приведения локальных актов школы в нормативное состояние и в соответствии с действующим законодательством

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в приказ №292 от 02.05.2024 года «Об утверждении Положений о питании» в Положение об организации горячего питания обучающихся (Приложение №2).
2. Утвердить Положение об организации горячего питания обучающихся в новой редакции (Приложение №1 к приказу) и ввести в действие с 07.04.2025 года.
3. Специалисту по кадрам разместить данное Положение на сайте школы до 08.04.2025 года.

И.о. директора



О.В. Носарева

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Гайнская средняя общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Гайнская СОШ» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (ст.28, п.15), Устава школы.
- 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 2.2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
- 2.2.1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- 2.2.2. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- 2.2.3. разработан и утвержден порядок питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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. Для обучающихся школы предусматривается горячее питание. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Питание в школе организуется на основе примерного циклического меню.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.7. Ответственность за организацию питания в школе несет работник, назначенный приказом директора школы.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа

директора ответственный за организацию питания, директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог.

3.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

3.9. Учителя-предметники, классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время обеда.

3.10. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

3.10.1. своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;

3.10.2. имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ И ИНЫМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, СОПРОВОЖДАЮЩИМИСЯ ОГРАНИЧЕНИЯМИ В ПИТАНИИ

4.1. Порядок организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании регламентирован методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

4.2. Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю школы с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы (медицинскую справку), подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

Издаётся приказ директора об организации питания обучающегося.

4.3. На основании полученных документов, руководитель школ совместно с родителем (законным представителем), организатором питания прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

4.4. Руководитель школы информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабетом, пищевой аллергией; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах Первой помощи и профилактики.

4.5. Для детей с сахарным диабетом, пищевой аллергией разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 содержат наборы технологических карт для приготовления соответствующих блюд для детей с ограничениями в питании. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню рекомендуется размещать на сайте школы.

4.6. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания.
- 3) График питания обучающихся.
- 4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания, другая документация об организации питания обучающихся.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией горячего питания в МБОУ «Гайнская СОШ» ведется в системе ВШК директором школы и заместителем директора, ответственным за питание.

6.2. Представители Управляющего Совета из числа родителей имеют право с разрешения администрации школы посещать столовую с целью ознакомления и контроля качества приготовленных блюд, организацией работы столовой, порционными нормами и др.

7. ОБЯЗАННОСТИ КЛАССНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

7.1. Обеспечивать 100% охват обучающихся горячим питанием.

7.2. Вести ежедневный учет питания обучающихся в классе.

7.3. Вести просветительскую работу среди обучающихся и родителей по пропаганде здорового питания, здорового образа жизни.

7.4. Своевременно заказывать обеды на класс.

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ

8.1. Обращаться к директору школы по проблемам, связанным с организацией горячего питания.

8.2. Вносить предложения на рассмотрение органов управления школы по совершенствованию организации горячего питания.

8.3. Принимать участие в работе бракеражной комиссии.

8.4. Запрашивать информацию у органов управления школой по интересующим родителей вопросам.

9. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ОБУЧАЮЩИХСЯ

9.1. Выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием.

9.2. Выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.

9.3. Соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

9.4. Получать горячее питание согласно меню.

10. КРИТЕРИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

10.1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием должен составлять 100% от общего контингента обучающихся.

10.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания учащихся со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428917

Владелец Носарева Ольга Владимировна

Действителен с 31.10.2024 по 31.10.2025