

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Гимназия №3»

Газиева Д.А.

02.09.2024 год



Положение

об организации горячего питания муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Гимназия №3»

- **Общие положения**
- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Гимназия №3», разработано на основании ст.37 п.1 Федерального закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.и доп., вступ. в силу с 01.04.2024), Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Типового положения об общеобразовательном учреждении при организации питания обучающихся в школе, являются:
 - Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение(профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.2. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся в школе порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
- 1.3. Настоящее Положение принимается Управляющим советом школы и утверждается директором школы.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы
- 1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

- Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Советом школы и утверждается директором школы .
 - После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.
- 2. Общие принципы организации питания в школе**
1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы .
 2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на бесплатной основе.
 3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся с 1-го по 4-ый классы, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания , ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов.
 4. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак или обед).
 5. Запрещается проведение занятий с обучающимися во второй половине дня в рамках предоставления дополнительных образовательных услуг без обязательного получения обучающимися горячего питания за счет средств родителей . При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02 требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания , изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).
 6. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений. Согласованного в органах Роспотребнадзора.
 7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
 8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
 9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной 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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания в образовательном учреждении

- 3.1. В школе для всех обучающихся 1-4 классов организовано бесплатное питание.
- 3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.
- 3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу 2-4, а 1 классы 5 дней с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.4. Порядок приёма завтраков и обедов обучающимися, устанавливается по приказу директора школы.
- 3.5. Прием пищи начинается с 1-го урока.
- 3.6. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком утверждаемым директором школы.
- 3.7. Ответственный дежурный по образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.
- 3.8. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
- 3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.10. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы.
- 3.11. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля СЭС.
- 3.12. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал

4. Порядок организации питания учащихся начальной школы.

- 4.1. Бесплатным завтраком один раз в сутки из расчета 74.40 рублей обеспечиваются все учащиеся начальной школы, в течение учебного года в дни и часы работы общеобразовательного учреждения.

5. Организация

5.1. Рацион завтраков и обедов согласуется с органами Госсанэпиднадзора.

5.2. Отсутствующие в МКОУ учащиеся, в том числе по уважительной причине, не получают бесплатный завтрак.

6. Организация питания школьников.

6.1. Руководитель общеобразовательного учреждения назначает ответственного за питание с определением его функциональных обязанностей или возлагает обязанности по организации питания на работника общеобразовательного учреждения.

6.2. Организатор питания ведет ежедневный учет количества фактически полученного школьниками бесплатного питания. Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую.

6.3. Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию общеобразовательного учреждения. Руководитель общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе.

7. Основные организационные принципы питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

7.1. При организации питания необходимо руководствоваться:

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08)

Заключительные положения.

Настоящее Положение действует в части, не противоречащей Конституции РФ и Закону «Об образовании» РФ.