

Рассмотрено
на педагогическом совете

Протокол № 1 от 29.08.2022г.

Утверждено
приказ № 91/42 (01-08) от 31.08.2022г.
директор МБОУ «ЦО №38»

Максимова Т.В.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ МБОУ ЦО №38

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации рационального питания обучающихся разработано на основе:

-Федеральный закон от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; -Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются: - осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и

сбалансированным питанием обучающихся 1-4 и 5 - 11 классов;

- создание благоприятных условий, способствующих правильному и своевременному питанию обучающихся, сохранению полноценного физического и психологического здоровья подрастающего поколения;

- 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.

1.3. Настоящее Положение определяет: - общие принципы организации питания обучающихся на платной основе; - порядок организации питания в школе;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим Советом учреждения и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

2.1. В МБОУ «ЦО №3» в соответствии с установленными требованиями

СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся: – предусмотрены помещения для хранения готовой продукции,

складское помещение, помещение для кухонной посуды, помещение для линии-раздачи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем; – предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; – разработан и утвержден порядок питания

учащихся (режим работы буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация МБОУ «ЦО №3» 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.

2.3. Источник финансирования платного питания учащихся МБОУ «ЦО №3» - средства родителей (законных представителей).

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

2.5. Организацию питания в школе осуществляет аутсорсинговая компания в соответствии с заключенным контрактом по оказанию услуг по организации питания обучающихся.

2.6. Ответственность за организацию питания в школе несет директор. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют: медицинский работник, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

2.7. Питание в МБОУ «ЦО №3» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов, разработанного в соответствии с утвержденным циклическим меню на каждую возрастную категорию.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

3.1. Ежедневно в школьной столовой на информационном стенде вывешивается утвержденное директором меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), энергетическая ценность.

3.2. Платное питание осуществляется 5 дней - с понедельника по пятницу в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания, питание осуществляется по специальному графику, согласованному с директором школы

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приема пищи предусматриваются перемены по 20 минут.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, своевременно предоставляют в столовую заявку о

количестве питающихся детей на платной основе.

3.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора: своевременно предоставляет необходимую отчетность;

контролирует количество фактически присутствующих учащихся, питающихся платно, осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся;

ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

3.7. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

3.8. Родители (законные представители) осуществляют оплату за питание за наличный расчет, исходя из количества фактических дней посещения образовательного учреждения, отраженных в ежедневных заявках на платное питание.

3.9. Классные руководители несут ответственность за своевременность и достоверность сведений в ежедневных заявках на питание, на основании журнала посещения образовательного учреждения.

3.10. Заведующая столовой ведет ежедневный учет питающихся на платной основе и сбор денежных средств.

3.11. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на платной основе, и контроля над целевым расходованием средств родителей, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию заведующей столовой.

3.12. Питание осуществляется организованно и через буфет осуществляется отпуск выпечки, кондитерских изделий и холодных напитков.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

4.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

4.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

5.2. Школьная столовая (аутсорсинговая компания в соответствии с заключенным контрактом по оказанию услуг за организацию питания обучающихся) несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.