Согласовано
с Управляющим
советом
Протокол №2
от 11.05.2022г.

«Утверждено»
Директор МБОУ «СОШ №2
а.Псыж им. С.Х.Гонова»
_____ М.Х.Кичев
Приказ № 49
13 мая 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в школе МБОУ «СОШ №2 а.Псыж им. С.Х.Гонова»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №2 а.Псыж им. С.Х.Гонова» (далее — Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием различных категорий, обучающихся в соответствии с режимом работы МБОУ «СОШ №2 а.Псыж им. С.Х.Гонова»

1.2. по графику, утвержденному директором организации в соответствии с расписанием учебных занятий.

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным(12-дневным) меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Карачаево- Черкесской Республике и утвержденным директором организации.

1.4. Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания обучающимся 1-4 классов, получающих питание за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся организации организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

-Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее- СанПиН 2.4.5.2409-08),

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

-СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение

№ 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья,

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

-СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

-Технических регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

-Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. №213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.1.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. Предупреждение (профилактика)среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. Обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие санитарно- гигиенического законодательства.

2.3. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции / производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации / буфета - раздаточной.

2.4. Администрация школы совместно с классными руководителями , с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.5. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в организации:

2.5.1. Стоимость обеда (завтрака) не выше установленной Постановлением Правительства Карачаево-Черкесской Республики;

2.5.2. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих

качество и безопасность предоставления питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409- OS;
2.5.3. Отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего) питания, бесплатного питания обучающихся в организации со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;
2.5.4. Соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ш. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №2 а.Псыж им. С.Х.Гонова»

Ежедневные меню, содержащее сведения об объемах блюд, согласовывается директором школы и вывешивается в обеденном зале.
3.1. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком предоставления питания обучающимся.
3.2. Сопровождение обучающихся осуществляется классным руководителем, в помещение столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор школы назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на информационном стенде.
4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность который регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.
4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.
4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.
4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6. настоящего Положения.
4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается комиссии по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором школы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 259083907921181952501347624724699269454793049287

Владелец Кичев Мухамед Хамзетович

Действителен С 22.09.2023 по 21.09.2024