

Утверждаю  
И.о.директора Панасенко М.В.



**Положение  
об организации питания учащихся муниципального  
бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная  
школа №7» города Моздока**

**1. Общие положения**

Настоящий документ разработан в соответствии с пунктом 15 статьи 28 Закона «Об образовании в Российской Федерации» №237 - ФЗ, Постановления правительства Республики Северная Осетия-Алания №284 от 28 августа 2020г « Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях РСО- Алании», Постановления правительства Республики Северная Осетия- Алания №285 от 28 августа 2020г « Об утверждении регионального стандарта обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в РСО- Алания».

Основными задачами при организации питания учащихся в школе, являются:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

**2. Общие принципы организации питания в школе**

При организации питания школа руководствуется СанПиН. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в школе созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

Для учащихся школы предусматривается организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак, обед) для учащихся начальной школы 1-4 классы
- льготного питания (обед) для детей из малообеспеченных, многодетных семей, детей инвалидов, детей с ОВЗ (кроме детей, обучающихся на дому);
- бесплатного горячего питания (завтрак и обед) для учащихся, посещающих городской оздоровительный лагерь;
- работы буфета.

К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для

организации питания в школе привлечён предприниматель, с которыми заключён гражданско-правовой договор (контракт) на оказание услуг.

Питание в школе организуется в соответствии с разработанной меню на 10 дней. Примерное Меню разрабатывается юрилическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, согласовывается руководителем образовательного учреждения и управлением Федеральной службы Роспотребнадзора по РСО-Алании. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН. Ответственные, назначаемый директором из числа членов администрации на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

### 3. Порядок организации питания в школе

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в грамах), пищевая ценность и стоимость.

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 здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников. Проверку качества пищи, соблюдение репертура и технологических режимов осуществляет бракерская комиссия, созданная приказом директора школы, в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы.

Результаты проверки заносятся в бракерский журнал. Контроль качества, обслуживания и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органов общественного самоуправления школы.

Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакеты документов для предоставления в письменном виде в столовую информацию о количестве детей.

Учителя сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье и дезинфекцию рук учащихся перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора: готовит пакеты документов по школе для организации питания учащихся;

• своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управлении образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;

• своевременно предоставляет документы по питанию в бухгалтерию школы;

• регулярно принимает участие в работе бракерской комиссии по контролю качества приготовления пищи;

• своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предотвращением накрываем столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

• 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.