

**Муниципальное общеобразовательное
казенное учреждение начальная
общеобразовательная школа № 18
п. Бидога**

Рассмотрено:
па педагогическом совете
работников МОКУ НОШ N 18
п. Бидога
Протокол № 1 от 11.01.2023 г.

Утверждаю:
Директор МОКУ НОШ №
18 п. Бидога
_____ Н.А. Заречнева
Приказ № 0-5 от 11.01.2023 год

**Положение
об организации питания обучающихся**

Положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного казенного учреждения начальной общеобразовательной школы № 18 п. Бидога

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении начальной общеобразовательной школы № 18 п. Бидога (далее Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3.. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273—ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно—эпидемиологическом благополучии населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно— эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20); Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно—эпидемиологические требования к организации общественного питания» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); методические рекомендации от 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций; Уставом учреждения.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех работников и обучающихся в Учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основной целью организации горячего питания обучающихся в учреждении является сохранение и укрепление здоровья обучающихся, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным питанием, повышение устойчивости к действию инфекций и другим неблагоприятным факторам внешней среды.

2.2. Основные задачи при организации горячего питания обучающихся в Учреждении является:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным

физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- оказание помощи в получении социальной поддержки обучающимся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. При организации питания Учреждением должны соблюдаться установленные п. 2.4.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.2. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

4.3. Учреждение размещает в обеденном зале в доступных местах для обучающихся и родителей (законных представителей) утвержденное директором Учреждения меню.

4.4. В Учреждении постоянно должны находиться следующие документы:

- журнал бракеража;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню;

4.5. Организация отпуска горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Администрация Учреждения, социально-психологическая служба совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания учащихся.

4.7. Администрация Учреждения 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.

4.8. Питание в Учреждении организуется на основе примерного десятидневного меню, утвержденного директором Учреждения, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляется на договорной основе.

4.11. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.12. Проверку качества пищевых продуктов, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Контроль организации питания

5.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Учреждении осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся Учреждения.

5.2. В Учреждении осуществляется родительский контроль за организацией питания обучающихся. Порядок осуществления родительского контроля регламентируется локальным нормативным актом Учреждения.

5.3. Учреждение разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающихся.

6. Финансовое обеспечение

6.1. Стоимость питания (обед) на одного человека составляет 78 рублей, стоимость питания на одного человека ОВЗ (завтрак) 59 рублей, (обед) 78 рублей. Источник финансирования: Федеральный бюджет, бюджет Иркутской области.

7. Заключение положения

7.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором Учреждения.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства.

7.3. Лица виновные в нарушении норм настоящего Положения, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.