

«УТВЕРЖДЕНО»

И.о. директора

МКОУ «Прогимназия №34» г.о. Нальчик

 А.З. Долова

**Положение  
об организации питания обучающихся 1-4 классов  
МКОУ «Прогимназия №34» г.о. Нальчик**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Прогимназия №34» г.о. Нальчик (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (далее – Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»».
- Уставом Учреждения;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. Настоящее Положение определяет:

- основные задачи при организации питания школьников в Учреждении;
- общие принципы организации питания школьников в Учреждении;
- порядок организации питания в Учреждении;
- контроль организации питания
- документацию по организации питания

**2. Основные задачи.**

2.1. Основными задачами при организации питания учащихся школы 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.
- 3.2. Приказом руководителя Учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания на текущий учебный год.
- 3.3. Питание в школе организовано на основе циклического десятидневного сбалансированного меню рационов для обучающихся 1-4 классов.
- 3.4. Для организации питания учащихся используются специальная столовая и пищеблок, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
  - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
  - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
  - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
  - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.5 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания учащихся.
- 3.6. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часа.
- 3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключаются контракты (договоры).
- 3.9. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

### **4. Порядок организации обучающихся в школе.**

- 4.1. Питание обучающихся организуется в дни учебных занятий. График питания утверждается руководителем и размещается в классных уголках и столовой для ознакомления.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с руководителем Учреждения.
- 4.3. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание.
- 4.4. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- 4.5. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.
- 4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.10. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.11. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.12. Ежедневно ответственный за питание принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся; осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

#### **5. Контроль школьного питания.**

5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

#### **6. Документация**

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля.
- График питания обучающихся.