Приложение №7 к приказу №113 от 30.08 2021г.

«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 цикличного 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 периодический 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.