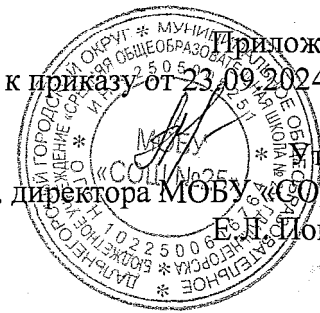


Приложение № 8
к приказу от 23.09.2024 № 287-а

И.о. директора МОБУ «СОШ № 25»
Е.Н. Цюномарева



Положение
об организации рационального питания обучающихся на платной основе в МОБУ
«СОШ № 25» г. Дальнегорска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации рационального питания обучающихся разработано на основе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются:

- осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и сбалансированным питанием обучающихся 1-4 и 5 - 11 классов;
- создание благоприятных условий, способствующих правильному и своевременному питанию обучающихся, сохранению полноценного физического и психологического здоровья подрастающего поколения москвичей;
- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет: - общие принципы организации питания обучающихся на платной основе; - порядок организации питания в школе;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

2.1. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

2.2. предусмотрены помещения для хранения готовой продукции, складское помещение, помещение для кухонной посуда, помещение для линии-раздачи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;

2.3. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

2.4. разработан и утвержден порядок питания учащихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

- 2.5. Администрация школы 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.
- 2.6. Источник финансирования платного питания обучающихся средства родителей (законных представителей).
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.
- 2.10. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов, разработанного в соответствии с утвержденным циклическим меню на каждую возрастную категорию.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

- 3.1. Ежедневно в школьной столовой у стойки раздачи вывешивается утвержденное директором меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), энергетическая ценность.
- 3.2. Платное питание осуществляется 5 дней - с понедельника по пятницу в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания, питание осуществляется по специальному графику, согласованному с директором школы
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приема пищи предусматриваются перемены по 10,15 минут.
- 3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».
- 3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на платной основе.
- 3.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
- 3.7. своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- 3.8. лично контролирует количество фактически присутствующих учащихся, питающихся платно, проводит ежедневный мониторинг посещаемости обучающихся;
- 3.9. своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, достаточным количеством столовых приборов;
- 3.10. имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 4.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.
- 4.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.
- 4.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет зав. производством в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.