

Согласовано
Советом Школы
Председатель
 /Луконина Н.В./

«31» 08 2020 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ ООШ с.Васильевка

 /Голованова Л.Н./

«31» августа 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБОУ ООШ С.ВАСИЛЬЕВКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Типового положения об общеобразовательном учреждении (утв. постановлением Правительства РФ от 19 марта 2001 г. № 196), Устава ГБОУ ООШ с.Васильевка, санитарно-эпидемиологических правил 3.1/2.4.3598-20, методических рекомендаций МР 3.1/2.4.0178/1-20.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:
 - ✓ 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.
3. Настоящее Положение определяет:
 - ✓ общие принципы организации питания обучающихся;
 - ✓ порядок организации питания в школе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами 3.1/2.4.3598-20, методическими рекомендациями МР 3.1/2.4.0178/1-20
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть 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, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 3. 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.
- 4. Питание обучающихся 1-4 классов (завтрак) и детей с ОВЗ (завтрак и обед) бесплатно.
Для остальных школьников питание организуется за счет средств родителей.
- 5. Для обучающихся школы (5-9 классы) предусматривается организация горячих завтраков за счет средств родителей.
- 6. Договор на организацию питания заключен с ООО «Орфей».
- 7. Питание в школе организуется на основе утвержденного и согласованного с Родительским комитетом меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам .
- 9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

График организации горячего питания обучающихся

Вместимость столовой - 66 чел

В условиях распространения COVID-19- 45 чел

классы	время приёма пищи	КОЛ-ВО ЧЕЛ
1-4	перемена после второго урока	29
5-9	перемена после третьего урока	44

4. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам).
5. Поддержание порядка в столовой осуществляют классные руководители.
6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
7. В состав которой входят на основании приказа директора: директор, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности, главный бухгалтер.
8. Не реже одного раза в месяц осуществляется родительский контроль, организованный родительским комитетом в форме снятия пробы приготовленных блюд.
9. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.
10. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4.ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания :

- ✓ Положение об организации питания обучающихся.
- ✓ Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц.
- ✓ Приказ директора, регламентирующий организацию питания.