

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 86 имени Героя Социалистического Труда В.Я.Литвинова»
городского округа Самара**

«ПРИНЯТО»

на заседании Совета школы

Протокол № 43

От «27» августа 2021 г.

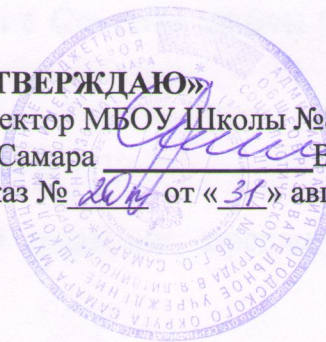
Жевжик / О.В.Жевжик

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Школы №86

г.о.Самара Алексеев В.Г.Алексеев

Приказ № 204 от «31» августа 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школе №86 г.о.Самара (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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 на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- устава Школы.

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №
86 имени Героя Социалистического Труда В.Я.Литвинова»
городского округа Самара**

«ПРИНЯТО»

на заседании Совета школы

Протокол № _____

От «___» сентября 2021 г.

_____ / И.Ю.Мягель

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Школы №86

г.о.Самара _____ В.Г.Алексеев

Приказ № _____ от «___» сентября 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школе №86 г.о.Самара (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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 на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- устава Школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия Положения в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ Школе №86 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием: завтраком в первую смену, обедом во вторую смену;
- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок) и зал столовой, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- соответствие числа посадочных мест в зале столовой установленным нормам;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- наличие вытяжного оборудования.

3.3. На пищеблоке должны быть в наличии:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные утвержденные меню, согласованные директором школы;
- технологические карты наготавливаемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, свидетельства ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.

3.5. Питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов пищи определяются нормами, установленными приложением 12 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.6. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, а также меню-раскладок, содержащих данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню согласовывается с директором школы.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий и наполняемостью обеденного зала.

4.4. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов по заявке от ответственного за питание.

4.6. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями Департамента образования городского округа Самара.

4.7. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания:

- по заявлению родителей (законных представителей);
- в случае обучения с применением дистанционных технологий. Питание возобновляется со дня очного обучения в школе.

4.8. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует регулярную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с приглашением медицинских работников с родителями (законными представителями) обучающихся

Ответственность сторон

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