МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬН
УЧРЕЖДЕНИЕ «СКАЛЬНИНСКАЯ СОШ»



УТВЕРЖ
Дир
С.В. Горш
31.08.2026г

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ МАОУ «Скальнинская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Скальнинская СОШ» (далее – «Положение"») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

• Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;

• СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

• СанПиНами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

•СанПиНами 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

• Уставом школы.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ»Скальнинская СОШ» являются: - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием. - 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 обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей 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 учащихся

3.1. При организации питания Школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

3.2. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МАОУ «Скальнинская СОШ» поварами, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой.

3.3. Администрация Школы обеспечивает принятие организационноуправленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.4. В пищеблоке Школы постоянно должна находиться и своевременно заполняться кладовщиком, поварами следующая учетная документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал здоровья с обязательной термометрией;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;

- журнал санитарного состояния пищеблока;

- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;

- копии примерного 10-дневного меню;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.5. Для обучающихся школы предусматривается следующая организация питания: организация одноразового питания для учащихся 1-4 классов (завтрак) и двухразового горячего питания для учащихся с ОВЗ (горячий завтрак, обед).

3.6. Питание обучающихся МАОУ «Скальнинская СОШ» осуществляется на основании 10- дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для учащихся 7-11 лет. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рациона питания, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора, Школой и родителями (законными представителями).

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МАОУ «Скальнинская СОШ».

3.10. Контроль за организацией питания в школе осуществляет заведующая производством.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в пятидневном режиме с понедельника по пятницу.

4.2. Ежедневно на пищеблоке вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с утвержденным директором графиком питания. Отпуск учащимся питания (горячие завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

4.4. Прием пищи учащимися производится в определенных помещениях.

4.5. Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Поддержание порядка в помещениях для приема пищи осуществляется классным руководителем.

4.7. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещения для приема пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время горячего завтрака или обеда.

4.8. За каждым классом в помещениях для приема пищи закреплены определенные обеденные столы, посуда.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор Школы осуществляет общий контроль за организацией горячего питания в том числе: создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

-предоставляет помещения для приема пищи;

-обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;

-предоставляет мебель и посуду для помещения для приема пищи и пищеблока;

-регламентирует организацию горячего питания:

-определяет ответственность сторон, график питания;

- утверждает расписание уроков с учетом перерывов на прием пищи;

- решает вопросы качественного и здорового питания учащихся;

-назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания учащихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета, педагогических советах.

5.2. Права школы. Школа имеет право:

-осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;

-требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;

-производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль за их подготовкой к реализации.

5.3. Зав.производством: - согласно меню-раскладке проводит контроль закладки продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд; - заполняет учетную документацию пищеблока; - осуществляет проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

5.4. Классный руководитель : - представляет зав.производством заявку для организации питания; - предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; - контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся: - знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой; -

своевременно предупреждают зав.производством и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания, о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия с питания на период его фактического отсутствия; - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.6. Обучающиеся: - получают ежедневное, полноценное горячее питание; - соблюдают правила поведения в столовой.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов, проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации осуществляет бракеражная комиссия. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.

6.2. Для решения вопросов качественного и здорового питания учащихся осуществляется родительский контроль.

6.3. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующих порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами Школы.

6.4. Родительским контролем могут быть оценены: -соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно-техническое содержание пищеблока и помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, посуды, наличие предметов для культурногигиенических навыков; - условия соблюдения правил личной гигиены учащихся; - объем и вид пищевых отходов после приема пищи и др

. 6.5. Родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей. Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

6.6. Школа принимает меры к обеспечению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также- подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

7.1. Школа с целью совершенствования организации питания: - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности, во время организации внеклассной работы проведением бесед, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания; - размещает на сайт Школы информацию об организации горячего питания.

7.2. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего питания учащихся в школе. Показателями мониторинга горячего питания являются: - количество детей, охваченных горячим питанием; - количество посадочных мест в обеденном зале; - соответствие меню нормативным документам; - организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований; -наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей; - удовлетворенность питанием учащихся и родителей.

7.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на классных родительских собраниях, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

8. Документация

8.1. Для организации процесса питания учащихся необходимо иметь следующую документацию: - Положение об организации горячего питания; -Приказ директора, регламентирующий организацию питания учащихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля); - Положение о родительском контроле за организацией горячего питания; - Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в Школу для обеспечения родительского контроля организации питания; - график питания обучающихся; -справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение об организации горячего питания является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора.

9.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются впорядке предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

9.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу