



«Утверждаю»

директор МОБУ ООШ № 48
им. Крысина И.П. города Сочи
Михайлова Т.В.
Приказ № 92/2 от 30.08.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся

МОБУ ООШ № 48 им.Крысина И.П. города Сочи

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в школе (далее-Положение), разработано с целью здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Устав Школы.

1.3. Основными задачами организации горячего питания обучающихся МОБУ ООШ № 48 им.Крысина И.П. города Сочи являются:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание обучающихся;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний школьников, связанных фактором питания;
- пропаганда принципов правильного и полноценного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. В МОБУ ООШ № 48 им.Крысина И.П. города Сочи в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены помещения для приема пищи (2 обеденных зала, вместимостью 50 человек), снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы, время приема пищи, график питания обучающихся)

2.2 Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.

2.3. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-10 и 12 и старше лет.

2.4. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

3.1. Буфет-раздаточная МОБУ ООШ № 48 им.Крысина И.П. города Сочи осуществляет организацию горячего питания в режиме 5-ти дневной рабочей недели (с понедельника по пятницу) в соответствии с режимом работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает ежедневное дежурство учителей в помещении буфета-раздаточной. Дежурные учителя соблюдают режим посещения буфета-раздаточной, правила поведения во время нахождения в буфете-раздаточной.

3.4. Контроль за качеством питания обучающихся в МОБУ ООШ № 48 им.Крысина И.П. города Сочи осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят 3 человека.

Комиссия:

- контролирует качество приготовленных блюд, в соответствии с утвержденным меню;

- контролирует соблюдение санитарных норм и правил;

- разрабатывает график группового посещения обучающимися буфета-раздаточной под руководством классного руководителя;

- ежедневно заполняет бракеражный журнал.

В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

3.5. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.6. В течении года организован родительский контроль качества питания (в соответствии с графиком). По результатам родительского контроля составляется акт, который размещается на сайте МОБУ ООШ № 48 им.Крысина И.П. города Сочи.

3.7. Поставку готовой продукции (горячих завтраков и обедов) осуществляет МОБУ СОШ №66 им.Макарова П.А., имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания.

3.8. Сотрудники буфета-раздаточной обеспечивает чистоту в помещениях и обеденных залов буфета-раздаточной, организуют в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных залов, столов после каждого приёма пищи.