



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МКОУ «Ахтынская СОШ №2»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Ахтынская СОШ №2», в дальнейшем – «Положение», разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5..2409-08», Устава школы, Положения об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания 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 в школе;
- порядок организации питания обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение принимается педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

после принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным двухнедельным меню «Роспотребнадзора»

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

2.3. 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.

2.4. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню. Продукты питания должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

2.5. При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН (Приложение 2-9 к СанПиН 2409-08)

2.7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет заведующий кухней.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

- 3.1. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения.
- 3.2. Табель учета детей по классам заполняет дежурный учитель.
- 3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.
- 3.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.
- 3.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.
- 3.6. Для обучающихся школы предусматривается организация питания из расчета 15 рублей в день на одного человека.
- 3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заместитель директора по воспитательной работе. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.8. Школа в лице директора обеспечивает сохранность документов, касающихся предоставления бесплатного питания в течение 5 лет после окончания обучающимся образовательного учреждения или его перевода в другое образовательное учреждение.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 2241331179433258965477892812032749152869128271

Владелец Магамедалиева Замира Бахтияровна

Действителен с 24.10.2022 по 24.10.2023