

Принято педагогическим
Советом школы
11.05.2022г., протокол № 9

Согласовано с родительским
комитетом Бс
Балтачев Р.М.



Утверждено приказом по МКОУ
Засековской ООШ от 11.05.2022г., № 35
Директор школы - О. Урманч
Ипатова О.Л.

Согласовано с Советом
старшекласников Балтачев
Балтачева П.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
Засековская основная общеобразовательная школа

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее положение разработано на основании ст. 28 п.3 пп.15 Федерального закона РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, от 27.10.2020 № 32.
- 1.2 Организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение. Создание в образовательном учреждении необходимых условий для работы подразделений, организаций общественного питания, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательного учреждения относятся к компетенции образовательного учреждения.
- 1.3 Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед).
- 1.4 В распорядке дня обучающихся рекомендуется соблюдать следующий примерный режим питания: завтрак в школе для учеников 1-5 классов – 8.15 ч., обед для учеников 1-9 классов – после третьего урока.
- 1.5 Организация и рацион питания обучающихся подлежит обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора.
- 1.6 При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания школьников.
- 1.7 Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.
- 1.8 В различных приемах пищи в один день не допускаются повторения одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупы

и картофель, гарнир ко второму блюду не должен готовиться из этих продуктов.

- 1.9 В зимне-весенний период рекомендуется проводить С-витаминизацию готовых блюд, предпочтительнее витаминизировать третьи блюда.
- 1.10 О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала руководитель учреждения в установленном порядке информирует отдел народного образования, территориальные центры Госсанэпиднадзора.

2. Организация питания школьников.

- 2.1 Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классного руководителя и заведующую производством столовой.
- 2.2 Классные руководители и заведующая производством ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание. Запись о количестве учащихся, которые хотят получить завтрак (обед) в определенный день, производится до 8.30 ч. Классные руководители сопровождают детей в столовую согласно графику.
- 2.3 Проверка пищи на качество осуществляется членами бракеражной комиссии до приема её детьми и отмечается в журнале контроля.
- 2.4 За технологию ежедневного приготовления пищи несет ответственность заведующая производством. Она же ведет бракеражный журнал готовой продукции.
- 2.5 Питание обучающихся производится по 12-дневному меню, согласованному с органами санэпиднадзора и утвержденному директором школы.
- 2.6 Контроль за финансовой деятельностью столовой возлагается на директора школы.
- 2.7 Заведующая производством несет ответственность и осуществляет контроль за качеством приготовления блюд, за соблюдением сотрудниками пищеблока правил личной гигиены, за подготовку и прохождение ежегодной сдачи зачета по гигиенической подготовке.