

Приложение № 1
к приказу МБОУ СОШ №1
от 28 августа 2020 г. №167-о/д
внесены изменения приказом
МБОУ СОШ №1
от 09.01.2021 г. №25-о/д

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 1 города Невинномысска

1. Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 1 города Невинномысска (далее – Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 1 города Невинномысска (Далее – Учреждение).

2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом от 01.03.2020 №47 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей №37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций 2.4.0179-20 от 18.05.2020, Постановлением Правительства Ставропольского края от 26.06.2020 №345-п, Приказом министерства образования Ставропольского края от 03.07.2020 №753-пр, Постановлением администрации города Невинномысска Ставропольского края от 07 марта 2019 г. №263.

3. Задачи:

организация здорового горячего питания в Учреждении;
создание в Учреждении условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся;
обеспечение бесплатным питанием или ежемесячной денежной компенсацией отдельным категориям обучающихся, относящихся к льготной категории;
повышение доступности школьного питания, увеличения охвата организованным питанием большего числа обучающихся.

Ответственный за питание в Учреждении:

организует питание в Учреждении в соответствии с нормативно-правовой документацией;

проводит разъяснительную работу по организации питания с классными руководителями 1-11 классов;

осуществляет ежедневный контроль за организацией питания, строго соблюдая нормы СанПиН;

своевременно предоставляет аналитическую информацию по организации питания в школе;

доводит информацию до сведения обучающихся и их родителей (законных представителей) об организации питания.

5. Питание обучающихся в Учреждении осуществляется сотрудниками предприятия (организации, общества с ограниченной ответственностью) общественного питания на основании муниципального контракта и/ или договора на оказание услуг по организации питания, заключаемого между администрацией Учреждения и руководством предприятия организации, общества с ограниченной ответственностью).

Заведующий производством:

организует ежедневное горячее питание обучающихся согласно утвержденного 10-дневного меню;

обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;

обеспечивает контроль за входящим сырьем;

осуществляет контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;

обеспечивает сбалансированное рациональное питание;

поддерживает помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии, с дезинфекцией обеденных столов, обеденных приборов и посуды после каждого приема пищи;

обеспечивает помещение столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;

обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;

использует продукты питания с сертификатом качества;

осуществляет приготовление блюд в соответствии с технологическими картами;

осуществляет контроль за своевременным прохождением персонала столовой медицинского осмотра;

В срок до 01.09.2020 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

6. Обучающиеся питаются в школьной столовой классными коллективами (индивидуально), согласно графика, утвержденного приказом по Учреждению. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за количественное получение питания.

Заведующий производством и классный руководитель ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание.

Питание обучающихся производится согласно утвержденному

десятидневному цикличному меню с учетом возрастных особенностей.

Предоставление горячего питания в школе в виде горячего первого и второго или второго блюда осуществляется в зависимости от времени приема пищи и производится исключительно за счет бюджетных средств в 1-4 классы во время образовательного процесса, на добровольной основе за счет родительских средств в 5-11-х классах в течение дня.

Ежедневная проверка пищи на качество продукции осуществляется бракеражной комиссией, до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Ответственность классных руководителей.

Классные руководители осуществляют организацию питания обучающихся и несут ответственность за:

организацию и охват большего числа обучающихся горячим питанием;
сопровождение обучающихся в столовую, обеспечение порядка, соблюдение обучающимися санитарно-гигиенических норм и правил поведения в столовой;

за своевременное оформление и передачу документов в Комиссию по предоставлению бесплатного питания и назначения денежной компенсации отдельным категориям обучающихся по предоставлению бесплатного питания.