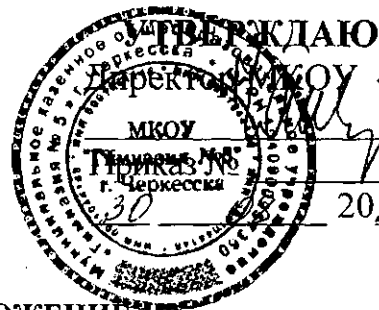


СОГЛАСОВАНО
на методическом совете
МКОУ «Гимназия №5»
30 08 2021г



«Гимназия №5»
С.В. Чацев

2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ УЧАЩИХСЯ МКОУ «Гимназия №5»
г.Черкесска**

1. Общие положения

1.1. Организация питания учащихся осуществляется на основании следующих нормативно-правовых документов:

- статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- статья 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 года;
- Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение разработано с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся, охраны здоровья детей и молодежи, создания безопасных условий для организации питания.

1.3. Рациональное (здоровое) питание учащихся является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.

1.4. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество пищевых продуктов;
- профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

2. Основные принципы организации питания учащихся

2.1. Питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Администрация ОУ обеспечивает соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня (по сменам согласно расписанию и графику приема пищи).

2.5. 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 обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.6. Предоставление питания осуществляется исходя из фактического посещения учащимися образовательных учреждений.

2.7. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

2.8. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима ОУ) для каждой возрастной группы. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется персоналом столовой.

3.4. В установленное время посещения столовой учащиеся по классам вместе с учителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.5. После окончания приема пищи учащиеся вместе с учителем относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала.

4. Контроль за работой столовой.

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником (при наличии), администрацией школы, представителями родительского комитета.

4.2. Руководитель ОУ осуществляет контроль формирования рациона здорового питания, меню при организации общественного питания учащихся и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания (через школьный буфет).

4.3. Должностные обязанности специалистов и персонала организации школьного питания, участвующих в формировании рационов питания учащихся, определяются руководителем предприятия, осуществляющего питание в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой. Медицинский работник (при его наличии) принимает участие в формировании рациона питания.

4.4. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче. Состав бракеражной комиссии: заместитель директора, ответственный за организацию питания в школе, заведующий производством, медработник (при наличии).

4.5. Важную роль в организации контроля за питанием выполняет медработник, обязанный осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья (с последующей записью в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья), соблюдением санитарных правил в столовой.

4.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.7. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет руководитель организации.

4.8. ОУ, осуществляющее питание детей, должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (ассортимент буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.