

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБОУ СО  
«Красноуфимская школа»  
от 21.01.2021 г. № 14-од

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**в ГБОУ СО «Красноуфимская школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» 29.12.2012 №273 ФЗ, Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52- ФЗ, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил» СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся школы; принципы и методику формирования рационального и сбалансированного питания обучающихся.

1.3. Столовая является структурным подразделением школы, предназначенным для организации питания обучающихся.

1.4. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы школы.

1.5. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются:

- Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.
- Обеспечение полноценным сбалансированным питанием обучающихся в течение учебного года.
- 100% охват горячим питанием обучающихся и организация полдников для групп продленного дня.

- Разнообразие ежедневного меню, включая в рацион молочные продукты, мясо, рыбу, овощи и фрукты.
- Обеспечение высокой культуры обслуживания в столовой.
- Соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима пищеблока.
- Соблюдение технологии приготовления пищи на основе технологических карт.
- Витаминизация третьих блюд для повышения защитных сил организма круглый год.
- Формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания.

## **2. Сфера действия настоящего Положения**

2.1. Регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания детей.

## **3. Порядок организации питания**

3.1. Администрация ГБОУ СО «Красноуфимская школа» выделяет помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Число посадочных мест соответствует установленным нормам. (120 мест)
- Наличие пищеблока, производственных помещений и склада для хранения продуктов.
- Обеспеченность технологическим оборудованием позволяющим осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность продукции.
- Осуществляет технический надзор, эксплуатацию инженерных коммуникаций, обслуживание технического и холодильного оборудования.
- Наличие достаточного количества столовой посуды и приборов из материалов, отвечающих требованиям безопасности при контакте с пищевыми продуктами.
- Осуществляет капитальный и текущий ремонт столовой.
- Регламентирует организацию горячего питания в столовой.
- Осуществляет питание обучающихся в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических особенностей и норм питания детей школьного возраста соответствующих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Осуществляется двухразовое горячее питание. Для детей посещающих группу продленного дня организован дополнительно полдник.

- Обучающиеся общеобразовательного учреждения питаются согласно графику:

Завтрак	10.00-10.20 с 1 по 5 класс
	11.00-11.20 с 6 по 9 класс
Обед	13.00-13.20 с 1 по 5 класс
	14.00-14.20 с 6 по 9 класс
Полдник	15.30 группа продленного дня.

Педагог (классный руководитель, воспитатель) сопровождает обучающихся в столовую.

#### **4. Контроль организации питания**

4.1. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия,

утвержденная приказом директора образовательного учреждения. В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации, медицинский работник.

4.2 Обязанности бракеражной комиссии:

- Осуществлять контроль качества поступающих продуктов, их обработку, подготовку к реализации и сроки хранения.

- Контроль соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил.

- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи на основе технологических карт.

- Органолептическая оценка качества приготовленных блюд путем ежедневного снятия пробы с отметкой в бракеражном журнале.

- Контролировать объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

- Присутствовать в столовой во время принятия пищи обучающимися.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований или не соответствующие технологической карте.

4.3. Медицинский работник ежедневно осуществляет контроль за соблюдением действующих санитарных норм и правил в школьной столовой, проводит витаминизацию третьих блюд, следит за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских осмотров, вакцинации и санитарно-гигиенического обучения.

Права и обязанности родителей (законных представителей)

4.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- Родители имеют право обращаться к директору образовательного учреждения по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
- Знакомиться с примерным и ежедневным меню.

4.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## 5. Организация информационно-просветительской работы

5.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности.

5.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

5.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 648631d7717690f021100935744aaebd300e1275

Владелец: Янченко Оксана Александровна

Действителен: с 31.01.2020 по 01.05.2021

О. А. Янченко