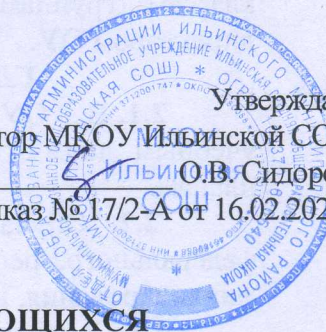


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Ильинская средняя общеобразовательная школа

155060, Ивановская область, Ильинский район, п.Ильинское-Хованское, ул.Школьная,д.10
телефон/факс: 8(49353)2-12-96, ililsskol@gmail.com

Утверждаю.
Директор МКОУ Ильинской СОШ
О.В. Сидорова
Приказ № 17/2-А от 16.02.2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МКОУ Ильинской СОШ**

Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Ильинской средней общеобразовательной школе (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

ГЛАВА 1. Организация питания обучающихся

1.1. Образовательная организация организует питание обучающихся на базе школьной столовой.

1.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.3. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню двухразового питания, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерное десятидневное меню двухразового питания разрабатывается организацией по оказанию услуги по организации горячего питания и согласовывается с директором ОУ.

1.4. На основе примерного десятидневного меню с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляется ежедневное меню, которое утверждается директором ОУ.

1.5. Составление меню осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

1.6. Рацион питания обучающихся в ОУ включает: завтрак, обед, полдник (для ГПУ).

1.7. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с оптимальным режимом питания. Интервалы между приемами пищи обучающихся составляют не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов. Предусматриваются большие перемены для приема пищи. Отпуск обучающимся горячего питания в столовой ОУ осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОУ.

ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания обучающимся

2.1. В ОУ обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств федерального, регионального, муниципального бюджетов, а также иных источников финансирования, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.3. Зачисление обучающихся на льготное питание производится в соответствии с законодательством РФ, законодательством субъектов РФ, органов местного самоуправления на основании заявления родителей (законных представителей) и представленных соответствующих документов. Списки обучающихся, получающих льготное питание утверждаются приказом директора ОУ, корректируются по мере необходимости. Классные руководители проводят ежедневный мониторинг питания обучающихся.

ГЛАВА 3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляет организация по оказанию услуги по организации горячего питания.

3.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (РОСПОТРЕБНАДЗОР), государственными органами управления образованием, иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора ОУ.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Постоянный контроль за организацией горячего питания осуществляется комиссией по контролю организации и качества питания обучающихся МКОУ Ильинской СОШ. По результатам проверок составляется «Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся».

4.5. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора ОУ, организацию по оказанию услуги по организации горячего питания, работников школьной столовой.