



Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Кингисеппская средняя общеобразовательная школа № 5»

1. Общие положения.

- 1.1. Данное Положение разработано в соответствии с
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
 - Федеральный Закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ « Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.4.5.2821-10 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189.
 - Областным законом от 17 ноября 2017 года N 72-оз "Социальный кодекс Ленинградской области";
 - Постановление Правительства ЛО №295 от 24.10.2006 года «Об утверждении порядка организации бесплатного питания и питания с частичной компенсацией его стоимости обучающихся в отдельных образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области, и установлении стоимости бесплатного и питания с частичной компенсацией его стоимости обучающихся в отдельных образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области».
- 1.2. Положение разработано с целью организации процесса обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием.
- 1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся.
- 1.4. Положение определяет условия и порядок организации питания в МБОУ «КСОШ № 5».

2. Основные задачи и цели

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

- 3.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения: школьная столовая и пищеблок, находящиеся на территории школы и соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2821-10 и утверждается ежегодно директором школы.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы ежегодно.

3.7. Стоимость питания для льготных категорий определяется Постановлением Правительства ЛО.

4. Порядок организации питания

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания.

4.4. Классные руководители и педагоги обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет директор школы, медицинский работник.

4.7. Организация горячего питания осуществляется по заявке и по талонам.

5. Ответственность сторон.

5.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

5.2. Оператор питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.