




муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 56» (МБОУ СШ № 56)
660111, г. Красноярск, пр. Ульяновский 34 А
тел.: (391) 224-35-86 e-mail: school56@krsnet.ru
ОГРН 1022402484433 ИНН/КПП - 2465040810/246501001


РЕКОМЕНДОВАНО К УТВЕРЖДЕНИЮ

*решение педагогического совета
протокол № 16
от «22» декабря 2020*

СОГЛАСОВАНО

*председатель Управляющего Совета
 / О.А. Шишкина/
протокол № 12
от «15» декабря 2020*

СОГЛАСОВАНО

*председатель первичной профсоюзной
организации
 / О.Г. Черемных/
протокол № 7
от «25» декабря 2020*



УТВЕРЖДАЮ

*Директор
Л.Р. Волкова/
Приказ № 01-05-672
от «30» декабря 2020*

РАССМОТРЕНО

*на заседании Ученического совета
протокол № 12
от «25» декабря 2020*

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ СШ № 56 (далее - Школа) являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МБОУ СШ № 56, принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе.

Основные организационные принципы питания

1. Питание в Школе может быть организовано как за счет субвенций из краевого бюджета и средств муниципального бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
2. Организация питания осуществляется со стороны организацией (оператором питания) на договорной основе .
3. Питание обучающихся в Школе осуществляется в течение 5 учебных дней в неделю.
4. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным циклическим меню, которое согласовывается Управлением Роспотребнадзора, рационами питания в соответствии с физиологическими нормами.
5. Ежедневное меню разрабатывается и утверждается организатором питания. Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с директором.
6. Директор, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, обеспечивает условия для организации питания учащихся.
7. Порядок организации питания школьников (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график организации питания) определяется приказом директора с назначением ответственных лиц. Порядок обеспечения горячим питанием без взимания платы обучающихся в Школе, по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, осуществляется в соответствии с утвержденным директором локальным актом школы.
8. Ответственные за организацию питания лица осуществляют контроль за:
 - организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу питания;
 - за деятельностью классных руководителей по планированию и организации просветительских мероприятий по вопросу здорового питания школьников с ученической и родительской общественностью,
 - посещением столовой обучающимися, в том числе, получающими питание за счет бюджетных средств;
 - учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
 - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
9. Ответственные за организацию питания лица оказывают методическую помощь в организации мероприятий по вопросу питания, осуществляют мониторинг по вопросу организации питания, проводят анкетирование родительской, ученической и профессиональной общественности по вопросу удовлетворённости качеством организации питания, вносят предложения по улучшению организации питания.
10. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
 - контролирует вопрос охвата обучающихся организованным горячим питанием;
 - организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания;
 - осуществляет контроль за питанием льготной категории обучающихся.
11. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.
 12. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд в достаточном ассортименте.
 13. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком организованного питания, утвержденным директором.
Контроль за посещением столовой возлагается на дежурных администраторов.
 14. Классные руководители, воспитатели сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за безопасную организацию питания и соблюдение обучающимися Инструкции по технике безопасности в школьной столовой МБОУ СШ № 56, утвержденной директором.
 15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденным директором.