

«Утверждаю»: Давидовская Н.В.

Директор МБОУ ООШ №3 г.Гусиноозёрска

Приказ №64 «25» августа 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ ООШ №3

I. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методических рекомендаций по организации питания в общеобразовательных организациях Республики Бурятия (Приказ №113 МОиН РБ от 29.01.2016 г.)

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ ООШ №3 рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ ООШ №3, принципы и методику формирования рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся при закупках, приёмке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

II. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.5. Социальная поддержка учащихся из малообеспеченных семей, детей-инвалидов и учащихся с ОВЗ;

III. Основные организационные принципы питания

3.1. Организация питания учащихся в школе обеспечивается в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2. Для учащихся предусматривается возможность организации двухразового горячего питания (завтрак и обед) в период учебного процесса (по предварительной заявке).

3.3. Обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося с указанием основания для предоставления льготы и при наличии документа, подтверждающего льготу:

-**для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:** заявление законного представителя; копия постановления администрации муниципалитета(района)-а) об установлении опеки (попечительства); б) о создании приёмной семьи.

-**для детей с ОВЗ (с ограниченными возможностями здоровья):** заявление родителя (законного представителя); справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы.

-**для детей-инвалидов:** заявление родителя (законного представителя); справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК)

-**для учащихся из семей, в которых доход на одного члена семьи ниже прожиточного уровня установленного на территории Республики Бурятия:** заявление родителя (законного представителя); справка о доходах семьи, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Бурятия в сфере социальной защиты населения в установленном порядке (ОСЗН).

3.4. Список учащихся, получающих бесплатное и льготное питание, составляется на основании предоставленных документов, рассматривается на заседании педагогического Совета, и согласовывается с родительским Комитетом, затем утверждается Приказом директора школы.

IV. Финансовое обеспечение питания

4.1. Стоимость завтраков и обедов согласовывается с централизованной бухгалтерией МКУ «Селенгинское РУО», утверждается директором школы согласно ежедневному меню, в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными органами федеральной статистической службы.

4.2. Финансовое обеспечение питания учащихся осуществляется за счёт средств Федерального бюджета, бюджета Республики Бурятия, бюджета МО «Селенгинский район» и средств родителей (законных представителей). Школа ежедневно ведёт учёт экономии бюджетных средств, сложившихся за счёт пропусков занятий учащимися в связи с болезнью, карантинном, иными причинами.

4.3. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся, которым не оказывается социальная поддержка, определяется в соответствии с приказом директора школы, в еженедельном режиме по согласованию с руководством школы, в соответствии с решением родительского собрания..

V. Порядок организации питания

5.1. Организация питания в школе осуществляется собственной столовой полного цикла, в соответствии с рационом питания, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания.

5.2. На основании примерного меню, рекомендованного Роспотребнадзором и согласованного с Министерством образования и науки Республики Бурятия, сбалансированного рациона питания разрабатывается 10-дневное меню для обучающихся 6-11 лет и 11-17 лет, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учётом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (6-11 и 11-17 лет).

5.4. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается территориальным органом исполнительной власти уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. При составлении меню учитывается цикличность блюд.

5.5. Фактическое меню ежедневно утверждается директором школы, подписывается поваром и др. (калькулятором). Меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

VI. Контроль за организацией школьного питания

6.1. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания производится бракеражной комиссией по проверке качества питания, в состав которой включаются медицинский работник, повар, заместитель директора, курирующий данное направление, сотрудник ответственный за питание. Результаты проверки оформляются актом, справкой.