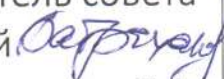




Муниципальное казенное образовательное учреждение  
«Молодежненская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО: на педагогическом совете протокол №2 от 1 ноября 2022г.	УЧТЕНО: мнение совета родителей протокол №3 от 1 ноября 2022г. Председатель совета родителей.  /Батраханова Т.А./	УТЕРЖДЕНО: Директор МКОУ «Молодежненская СОШ»  /Бадмаев У.В./ Приказ №70А от 1 ноября 2022г. 
--	---	---

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
**МКОУ «Молодежненская»**

**1.Общее положение**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Молодежненская» (далее - Положение), (далее – Образовательное учреждение), разработано на основании: Федерального Закона от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» от 27.10.2020 № 32; Методические рекомендации МР 2.3.0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организации»; Устава Образовательного учреждения.

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными задачами при организации питания Образовательном учреждении, являются:

- обеспечение школьников 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

## 2.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемой на бюджетной основе.

2.3. Настоящее положение принимается Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

2.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

2.5. положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2.6. Изменение и дополнения к Положению принимаются вобучающихся составе новой редакции Положения Педагогическим

Советом Образовательного учреждения и утверждаются директором Образовательного учреждения.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

3.2. Администрация образовательного учреждения осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания.

3.3. Для организации питания используется специальное помещение, соответствующие требования санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПИН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных



на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно – гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. К поставке продовольственных товаров и сырья организации питания в Образовательном учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу.

3.6. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих завтраков для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованно в органах Роспотребнадзора.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.8. организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Образовательного учреждения на текущий учебный год.

3.9. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Образовательного учреждения.

4.3. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Образовательного учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Образовательного учреждения.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Ответственный дежурный по Образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Образовательного учреждения.

## **5. Контроль организации питания**

5.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и

готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. текущий контроль организации питания обучающегося в учреждении осуществляет комиссия по контролю за качеством питания, ответственный за организацию питания.