




муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 56» (МБОУ СШ № 56)
660111, г. Красноярск, пр. Ульяновский 34 А
тел.: (391) 224-35-86 e-mail: sch56@mailkrsk.ru
ОГРН 1022402484433 ИНН/КПП - 2465040810/246501001


РЕКОМЕНДОВАНО К УТВЕРЖДЕНИЮ

Решение педагогического совета
протокол № 8
от 30.08.2023

СОГЛАСОВАНО

председатель Управляющего совета
 О.А. Шишкина
протокол № 5 от 28.08.2023

СОГЛАСОВАНО

председатель первичной
профсоюзной организации
 О.Г. Черных
протокол № 6 от 29.08.2023



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 на договорной основе осуществляется со сторонней организацией ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»..
3. Питание обучающихся в Школе осуществляется в течение 6 учебных дней в неделю при 6-дневной учебной неделе; в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе.
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.