МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ Г. УССУРИЙСКА» УССУРИЙСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ИМЕНИ В.Г. АСАПОВА

Согласовано На педагогическом Совете протокол № 1 от 25.08.2020 Утверждаю Директор МАОУ сош № 25 И.М.Самошкина «25» августа 2020 г

положение

об организации горячего питания и дополнительного питания молоком и молочными продуктами учащихся MAOУ сош № 25.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регулирует отношения между и организацией поставщика питания, оказывающими услуги по обеспечению горячим питанием и дополнительным питанием молоком и молочной продукцией учащихся.
- 1.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся общеобразовательной организации являются:
- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание обучающихся;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний школьников, связанных фактором питания;
- пропаганда принципов правильного и полноценного питания.

2. Общие принципы

- 2.1. Организация горячего питания и дополнительного питания молоком и молочными продуктами осуществляется на договорной основе с поставщиком питания.
- 2.3. Питание обучающихся организуется ежедневно кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.
- 2.5. Питание обучающихся организуется на основании двухнедельного цикличного меню, разработанного предприятием, обеспечивающим питание в школе, согласованного с руководителем школы и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.6. Для максимального удовлетворения спроса всех обучающихся необходимо постоянно иметь широкий ассортимент питания через буфетную продукцию.
- 2.7. Проводить контроль за получением молочной продукции от организации, обеспечивающей питание школы, учащимся 1-4 классов;
- 2.8. Остаток молока и молочных продуктов, образовавшихся по причине отсутствия детей, с учетом срока хранения переносится на следующую неделю, с соответствующей корректировкой заявки;

- 2.11. Допускается исключение учащихся из числа получающих дополнительное питание молоком и молочными продуктами с учетом медицинских показаний (без предоставления справки) по заявлению родителей (законных представителей).
- 2.12. Ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой и организацию горячего питания в школе возлагается на школу и организацию, оказывающую услуги питания.

3. Обязанности сторон:

- 3.1. Общеобразовательная организация:
- 3.1.1. Обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся;
- 3.1.2. Создает условия для организации горячего питания в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08;
- 3.1.3. Разрабатывает и утверждает порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфетов, режим приема пищи и т.д.);
- 3.1.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматриваются перемены не менее 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам;
- 3.1.5. Обеспечивает организацию в обеденном зале дежурства учителей и обучающихся;
- 3.1.6. Обеспечивает надлежащее санитарное состояние обеденного зала;
- 3.1.6. Обеспечивает представление классными руководителями ежедневно заявки на количество питающихся организации, оказывающей услугу по питанию и уточнение ее в день питания не позднее первой перемены;
- 3.1.7. Директор утверждает состав бракеражной комиссии, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, в состав которой входит не менее трех человек, бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд, соблюдение рецептур и технологических режимов до приема пищи;
- 3.1.8. Проводит разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания.
- 3.1.9. Обеспечивает ведение мониторинга питания обучающихся;
- 3.1.10. Обеспечивает сбор информации по охвату питанием обучающихся;
- 3.1.11. Обеспечивает сбор информации об организации и качестве питания обучающихся;
- 3.1.12. Директор назначает ответственных работников, осуществляющих контроль организации питания;

4. Предприятие, оказывающее услугу питания:

- 4.1. В своей деятельности по оказанию услуг питания обучающихся руководствуется нормативно-правовыми актами, санитарно эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми предприятиям общественного питания в соответствии с действующим законодательством. 4.2. Поставляет в школьные пищеблоки продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами подтверждающими их качество и безопасность, специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.3. Осуществляет ежедневный бракераж готовой и сырой продукции с участием представителя администрации школы.

- 4.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
- 4.5. Обеспечивает:
- 4.4.1. Приготовление завтраков и обедов высокого качества в соответствии с установленными нормами СанПиН и цикличным меню;
- 4.4.2. Чистоту и соблюдение санитарного законодательства в части касающейся пищеблока, обеденного зала, вспомогательных производственных помещений;
- 4.4.3. Процесс приготовления пищи соответствующими кадрами в достаточном количестве и соответствующей квалификации; 4.4.4.Своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях;
- 4.4.5. Исправное состояние и техническое обслуживание эксплуатируемого оборудования;
- 4.4.6. Обеспечение столовой общеобразовательного учреждения посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятия общественного питания.
- 5. Предприятие, осуществляющее поставку молока и молочной продукции:
- 5.1. В своей деятельности по поставке молока и молочной продукции для дополнительного питания учащихся руководствуется нормативно-правовыми актами, санитарно эпидемиологическими требованиями в соответствии с действующим законодательством, а также предоставлять необходимый комплект сертификатов соответствия, которые выдаются при первой поставке и распространяются на все партии продукции, выработанной в период их действия.
- 5.2. Поставляет молоко и молочную продукцию в ассортименте (наименовании), в объеме (количестве) и в сроки, предусмотренные договорными обязательствами.
- 5.3. Поставляет молоко и молочную продукцию в упаковке (таре), обеспечивающей защиту товара от его повреждения или порчи во время транспортировки и хранения.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся:

- 6.1. Родители (законные представители) имеют право:
- 6.1.1. Вносить в установленном порядке предложения по улучшению организации питания обучающихся лично или через родительские комитеты; 6.1.2. Знакомиться с меню и ценами на готовую продукцию, принимать участие в работе общественной комиссии по контролю организации, качества питания в общеобразовательном учреждении.
- 6.2. Родители (законные представители) обязаны:
- 6.2.1.Своевременно сообщать классному руководителю или медицинскому работнику общеобразовательной организации о болезни ребенка или временном его отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- 6.2.2.Своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;
- 6.2.3. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.