

Принято на заседании
Педагогического совета
от 31.08.2022г.
Протокол № 1



Утверждаю
Директор школы
А.Н. Шуличенко/
Приказ от 31.08.2022г.

**Порядок
организации питания обучающихся, в том числе
инвалидов и лиц с ограниченными возможностями
здоровья МКОУ «Свердликовская средняя
общеобразовательная школа»**

Рациональное питание учащихся одно из условий здоровой среды в общеобразовательном учреждении. От того насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье , но и качество обучения детей.

В образовательной организации МКОУ «Свердликотская средняя общеобразовательная школа организовано качественно, сбалансированное питание детей, а так же разработано витаминизированное меню. Пищеблок и столовая оснащены необходимым инвентарем ,кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН. Так же оборудован обеденный зал на 40 посадочных мест.

Горячим питанием обеспечено 100%

Питаются бесплатно: обучающиеся начальных классов и 23 обучающихся 5-11 классов из многодетных и малообеспеченных семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются: • обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании; • гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • пропаганда принципов здорового и полноценного питания; • социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; • модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий; • использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Для организации питания учащихся используется специальное помещение (столовая), соответствующие требованиям 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;

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рациона питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год.

Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещении столовой.

Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 10 минут, 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Режим работы столовой: понедельник-пятница–8.00-14.00ч.

Трапеза	Время	Класс
Завтрак	09.10 -09.20	1,2,3,4классы
Завтрак	10.00 -10.10	5,6,7,8,9 классы
Обед	11.35-11.50	1,2,3,4,5классы
Обед	12.30 -12.45	6,7,8,9,10,11 классы

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Администрация образовательной организации осуществляет внутри школьный и общественный контроль над организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья учащихся.

Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют повар, ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией питания.

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром школьного пищеблока и отмечается в журнале бракеража.

УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ БЕСПЛАТНЫМ ПИТАНИЕМ

Обучающиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным питанием. А также в целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающиеся 5-11 классов из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, обеспечиваются тоже бесплатным питанием.

Для подтверждения статуса семьи родители (законные представители) обучающихся 5-11 классов предоставляют:

- заявление о предоставлении бесплатного питания;
- документы, предоставленные отделом социальной защиты администрации г. Суджа;

Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами.

Решение о предоставлении бесплатного питания учащимся принимается директором на основании предоставленных документов, и оформляется приказом по общеобразовательному учреждению.