

ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКА
АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧЕРВЛЁНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 ИМЕНИ А.С. ЧАЛАЕВА»
МБОУ «ЧЕРВЛЁНСКАЯ СОШ №2 ИМЕНИ А.С. ЧАЛАЕВА»
ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КІОШТАН АДМИНИСТРАЦИ МУНИЦИПАЛЬНИ
БЮДЖЕТАН ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ «ЧЕРВЛЁНСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН
ШКОЛА №2 А.С.ЧАЛАЕВН ЦІАРАХ ЙОЛУ»

(366110) Чеченская Республика, Шелковской муниципальный район, ст. Червлённая ул. Школьная 35
E-mail: chervlen.sosh.2@mail.ru

Согласовано:
Педагогическим советом школы
Протокол № 1 от 29.08.2020г

Утверждаю:
Директор МБОУ «Червлёнская СОШ
им. А.С. Чалаева»
Д.А. Мухмадов
Приказ № 49/ «29» августа 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся в МБОУ «Червлёнская СОШ № 2 им.А.С.Чалаева»

1. Общие положения

Положение об организации питания учащихся 1-4-х классов МБОУ «Червлёнская СОШ № 2 им. А.С.Чалаева» разработано в соответствии с требованиями Закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», Закона Чеченской Республики от 30 ноября 2014г. № 37-РЗ « Об образовании в Чеченской Республике», Постановления Правительства Российской Федерации от 20.06.2020года № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации « Развитие образования», Постановления Правительства Чеченской Республики от 15 июля № 290-р « Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих 100 процентов от числа указанных в образовательных организациях», федеральных методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций , Методические разработки 2.4.0179-20, федеральных методических рекомендаций родительского контроля за организацией горячего питания детей общеобразовательных организаций МР 2.4.0180-20.

Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся в ОУ;
- порядок организации питания;
- контроль за организацией питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Общеобразовательные учреждения осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

2.2. Ответственность за организацию питания обучающихся несет руководитель ОУ.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. В общеобразовательных учреждениях обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным руководителем ОУ учебным планам.

3.2. В общеобразовательных учреждениях питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений, утверждаемых в установленном порядке.

3.3. Горячее питание осуществляется в соответствии с разработанными примерными 10-ти дневными меню, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (осенне-зимнее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Меню, утвержденное руководителем ОУ, ежедневно вывешивается на видном и доступном для всех месте, где организовывается питание, в котором указывается название блюд, их объем и (выход в граммах) и стоимость.

3.4. Перечень продуктов питания в столовых общеобразовательных учреждениях разрабатывается и утверждается руководителями общеобразовательного учреждения, согласовывается с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора ТО Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике в Наурском районе;

3.5. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с нормативными и технологическими документами. В рационы питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях включают: завтрак - закуска (салат), горячее блюдо, напиток; обед - закуска (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо или сок.

3.6. По согласованию с родительским комитетом общеобразовательного учреждения допускается исключение из меню блюда (полностью или в отдельные дни).

3.7. Для отдельных обучающихся на основании справки и заключения лечащего врача организуется щадящее (диетическое) питание.

3.8. Отпуск питания обучающимся в столовых общеобразовательных учреждениях осуществляется по классам (группам) в соответствии с разработанным графиком звонков и расписаний, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике в Наурском районе;

3.9. Закупка продуктов питания для столовых общеобразовательных учреждений осуществляется в соответствии с примерными 10-ти дневными Меню рациона питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.10. Формирование цен на товары, продукцию для питания для учащихся в столовых общеобразовательных учреждений осуществляется в соответствии с определяемым Министерством финансов Российской Федерации порядком формирования цен на продукцию питания, реализуемую в столовых общеобразовательных учреждений.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовых общеобразовательных учреждений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, районным отделом образования и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя общеобразовательного учреждения. В состав бракеражной комиссии входят: повар столовой общеобразовательного учреждения, представитель администрации школы, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленным за общеобразовательным учреждением (далее - медицинский работник), дежурный по столовой учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале;

3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учреждения, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров, постоянный контроль за работой столовых осуществляется советами по питанию или общественными комиссиями из состава родительского комитета, создаваемыми в общеобразовательных учебных заведениях. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педагогических советах общеобразовательных учреждений.

4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителей общеобразовательных учреждений отделом образования.