

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №21 ИМ. А.П. САЛЬНИКОВА
ПОС. ЗВЕЗДА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Введено в действие приказом по школе
от «31» августа 2022 г. № 142-осн.
Директор МБОУ ООШ № 21
_____ Т.С. Зубенко

УТВЕРЖДЕНО
педагогическим советом МБОУ ООШ № 21
протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания учащихся в МБОУ ООШ № 21

Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся и педагогических работников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении основная общеобразовательная школа № 21 им. А.П.Сальникова пос. Звезда муниципального образования Ленинградский район

1. Организация питания учащихся

В МБОУ ООШ № 21 предусмотрено помещение для питания обучающихся буфет – раздаточная.

В МБОУ ООШ № 21 организуется горячее питание учащихся с 1 по 9 классы 5 дней в неделю. Питание учащихся с использованием компенсационных выплат из бюджета, родительской платы (на основе договора на питание учащихся) организовано только в учебное время: 1-9 классы с понедельника по пятницу (каникулярное время, выходные, праздничные дни не учитываются).

В дни отсутствия учащегося в школе (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание не предусматривается, компенсация не выплачивается. Родители вносят оплату за питание ежемесячно фиксированной суммой посредством безналичного расчета на счет ребенка.

Директор школы назначает приказом ответственного по организации питания учащихся из числа своих заместителей с установлением ему доплаты к заработной плате в зависимости от качества и объема выполняемой работы из стимулирующей части ФОТ.

В обязанности ответственного по организации питания входит:

- предоставление отчетов в УО (мониторинг организации питания, мониторинг удешевления питания);
- контроль за поданными в столовую заявками от классных руководителей,

- ежемесячный контроль (до 2 числа каждого месяца) табеля посещаемости учащихся с обязательной отметкой.

- сдача табеля посещаемости учителей (ежемесячно)

для контроля за качеством организации горячего питания приказом директора утверждается комиссия общественного контроля из числа родителей и работников школы и бракеражная комиссия с обязательным включением в нее фельдшера, зам. директора, повара.

2. Требования к организации питания учащихся в школе.

Требования к организации питания учащихся, утвержденные Сан ПиН 2.42.1178-02 и другими нормативными документами.

Для всех учащихся МБОУ ООШ № 21 организовано горячее питание (горячий завтрак) для 1-9 классов: 1-4 классы - бесплатно, 5-9 классы за родительские средства.

Школа и Родитель объединяют свои усилия в организации и обеспечении школьного питания и действуют в интересах Учащегося.

Организация и рацион питания учащихся школы подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

При организации питания школьников следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с

Постановлением ЗСК №3422- П от 11.09.2007 года. «Об организации питания учащихся и педагогических работников ОУ в Краснодарском крае»,

- постановление Правительства РФ от 19 марта 2001 г. №196 «Об утверждении типового положения; об ОУ»;

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» (правила и нормы введены в действие с 1 сентября 2011 года), п. 10.10. обучение в 1 классах ; изменение в ФГОС (см. приказ №1241)- внеурочная деятельность.

- п.п. 10.20,10.21 статьи X «Гигиенические требования к режиму образовательного процесса» Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10. организация 2-х разового питания, реализующих ФГОС (1-3 классы)

- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

- методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах;

- О случая появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди учащихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал буфет - раздаточной обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнее дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

3. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

при представлении заявления на льготное питание для многодетных малообеспеченных семей - своевременно предоставлять администрации школы достоверную информацию о праве на получение бесплатного льготного питания их ребенком;

- своевременно сообщать классному о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с бесплатного (или льготного) питания, на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.