

«Утверждаю»

Директор ОАНО «ШКОЛА «УНИСОН»

Л.Р.Герасимович

«12» июля 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОАНО «ШКОЛА «УНИСОН»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает общий порядок организации питания в ОАНО «ШКОЛА «УНИСОН» (далее Школа).

1.2. Основные задачи при организации питания:

- обеспечение питанием обучающихся и работников, соответствующим основным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного и рационального питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, работников школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение:

- определяет основные организационные принципы питания;
- определяет принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся и работников Школы.

2. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. Для детей и подростков, а также для работников Школы с пребыванием в Школе более 3 часов организуется горячее питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3 - 4 часов.

2.2. Для обучающихся Школы предусматривается организация двухразового питания (завтрак и обед).

- 2.3. В специально предназначенном месте для приема пищи возможен прием пищи, принесенной самостоятельно обучающимися, работниками Школы. Администрация Школы не несет ответственности за качество принесенной пищи, самостоятельно принесенной обучающимися, сотрудниками Школы.
- 2.4. К поставкам питания в Школу для организации горячего питания в образовательном учреждении допускаются исключительно организации, предприятия, имеющие разрешительные документы и лицензию, а также соответствующую материально-техническую базу.
- 2.5. Взаимоотношения Школы и предприятия, имеющего разрешительные документы, лицензию и соответствующую материально-техническую базу для организации горячего питания в Школе регулируются Договором.
- 2.6. Стоимость рациона питания (комплексного завтрака и обеда) и цена на продукцию формируются для Школы без наценки.
- 2.7. При организации горячего питания для обучающихся и работников Школы Школа руководствуется Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации горячего питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Гигиеническими нормативами, требованиями к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СанПиН 1.2.3685-21, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, принципами ССП и другими нормативными документами.
- 2.8. Ответственность за организацию питания по классам возлагается на классных руководителей/кураторов классов.
- 2.9. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием (в т.ч., горячим питанием) обучающихся, работников Школы.
- 2.10. Администрация Школы уделяет большое внимание пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, консультационной и разъяснительной работе с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.11. Питание в Школе организовано на основе 15-ти дневного меню, утвержденного директором Школы.
- 2.12. Обоснованные претензии обучающихся и работников Школы на неудовлетворительное качество пищи Администрация Школы

должна рассмотреть и обеспечить устранения причин, вызвавших претензии.

- 2.13. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля фиксируются в бракеражном журнале. Бракеражная комиссия утверждена приказом директора на 1 год (к началу учебного года) в составе не менее 3-х человек, в том числе, со специалистом по здоровьесбережению.
- 2.14. Производственный контроль качественных показателей поставляемого питания производится 2 раза в текущем учебном году.
- 2.15. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 3.1. Место для приема пищи организованы следующие виды посещения:
 - организовано с классом в утвержденное по графику время;
 - самостоятельное в любое время перемен между учебными занятиями.
- 3.2. В Школе применяются следующие методы обслуживания:
 - с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами или завтраками;
 - самообслуживание без предварительной сервировки столов.
- 3.3. Блюда, напитки, приготовленные из полуфабрикатов, должны готовиться всегда небольшими порциями, чтобы они всегда были свежими и не нарушился их срок реализации.