

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5» г. Усинска
«5 №-а шёр общеобразовательной школы»
муниципальной бюджетной общеобразовательной велоданін Усинск кар**

УТВЕРЖДЕН
приказом директора МБОУ
«СОШ № 5» г. Усинска
от 19.01.2022 № 42

**ПОРЯДОК
организации питания учащихся по меню со свободным выбором блюд
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 5» г. Усинска**

I. Общие положения

1.1. Порядок организации питания учащихся по меню со свободным выбором блюд (далее – Порядок) разработан на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, а также согласно законам и иным нормативным актам Российской Федерации, Республики Коми, Уставом Школы.

1.2. Порядок создан для решения вопросов качественного и здорового питания учащихся старших классов, пропаганды основ здорового питания и осуществляться при взаимодействии с другими общественными организациями Школы.

1.3.Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания и принимается на неопределенный срок.

1.4. После принятия Порядка (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

II. Цель и задачи

Цель - обеспечение сбалансированного питания и создание необходимых условий для организации питания учащихся старших классов МБОУ «СОШ № 5» г. Усинска.

Задачи:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рациона питания учащихся физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).

III. Общие принципы организации питания

1. Организация питания учащихся является обязательным направлением работы школы.

2. Для организации питания учащихся используется пищеблок школы, соответствующий санитарно-гигиеническим нормам и правилам.

3. Режим питания в школе определяется согласно СанПиН 1.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

5. Ответственность за организацию питания учащихся класса несёт классный руководитель, который:

-обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;

-контролирует вопрос охвата учащихся питанием класса;

-организует системную работу с участниками образовательных отношений по вопросу необходимости питания учащихся и формированию у них ежедневного сбалансированного питания, развитию культуры питания.

IV. Порядок организации питания учащихся по меню со свободным выбором блюд

1. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем свободного выбора по принципу «шведского стола» для учащихся 7-11 классов в учетом опроса и желания всех учащихся, в том числе учащихся льготной категории, и их родителей (законных представителей).

2. Питание учащихся организуется на основе меню, разработанного в соответствии с пищевой ценностьюготавливаемых блюд.

3. График предоставления питания учащихся старших классов утверждается директором, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания и предоставляется в учебные дни с понедельника по пятницу включительно.

4. Отпуск питания по меню со свободным выбором блюд осуществляется по заявкам классного руководителя. Заявка на количество учащихся, которые получают питание, предоставляется классными руководителями ежедневно, не позднее 09.00.

5. Ежедневное меню со свободным выбором блюд вывешивается в обеденном зале, в меню указываются название блюда, сведения об объеме.

6. Питание учащихся осуществляется по принципу самообслуживания.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдения рецептурных и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, группа родительского контроля, общешкольная комиссия по контролю за качеством и организацией питания учащихся школы, а также органы Роспотребнадзора, Управления образования АМО ГО «Усинск».

5. Заключительные положения

Настоящий Порядок действует до принятия иных нормативных документов, являющихся основанием для внесения дополнений и изменений в данный Порядок.