

Принято
на заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 11.01.2021 г.



«Утверждено»
Директор МБОУ «Побединская СОШ»
О.В. Воронина /О.В. Воронина/
Приказ № 105-ОД от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания обучающихся** **муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения** **«Побединская средняя общеобразовательная школа»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Побединская СОШ» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 г.;
- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся МБОУ «Побединская СОШ» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение обучающихся школы 100% горячим питанием;
- обеспечение бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов;
- предоставление бесплатного двухразового питания лицам с ограниченными возможностями здоровья;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке должны находиться:

- журналы согласно программе производственного контроля с применением принципов ХАССП;

- примерное 10-дневное меню для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таковых), утвержденные директором школы;

- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- книга отзывов и предложений.

3.4. Обслуживание обучающихся осуществляется поваром школы, имеющим соответствующую квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку.

3.5. Приказом директора школы назначается ответственный за организацию питания, за проведение работ по учёту продуктов питания, их приемку, хранение и приготовление пищи

3.6. Приказом директора школы создается комиссия по организации питания обучающихся и осуществлению контроля над качеством питания из числа сотрудников школы и родительской общественности.

3.7. Приказом директора школы назначается бракеражная комиссия, для ежедневного контроля над организацией питания, качеством пищи из числа сотрудников школы и родительской общественности.

3.8. Директор школы осуществляет ежедневный контроль над работой школьной столовой.

3.9. Классные руководители 1-11 классов принимают меры по обеспечению организованного питания, осуществляют ежедневный контроль над посещаемостью школьной столовой, организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, ведут табель учёта посещаемости столовой детьми.

3.10. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.11. Директор обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, вносит необходимые изменения.

3.12. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиком на основании договора (контракта).

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание обучающихся организуется:

- для 1-4 классов и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на бесплатной основе;

- для 5-11 классов за счет средств регионального, местного бюджетов и части родительской платы.

4.2. Ежедневные меню (горячих завтраков) утверждаются директором школы.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, пятидневной учебной недели для 1-9 классов и шестидневной учебной недели для 10-11 классов (при их наличии).

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на второй и третьей переменных продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, график питания обучающихся утверждается директором школы.

4.5. График дежурства педагогов в школьной столовой утверждается директором школы. Дежурный педагог обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, соблюдение дистанции, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия и уборки столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по организации питания обучающихся и осуществлению контроля над качеством питания.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованной бухгалтерией отдела образования администрации Грачёвского района.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют классные руководители.

5.4. Проверку организации и качества горячего питания осуществляет родительский контроль (согласно графику).

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Директор школы, совместно с классными руководителями, несут ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

6.2. Повар школьной столовой несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.