

Принято с учетом мнения совета обучающихся протокол от 27 сентября 2021 г, совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (протокол от 25.09.21 г. № 2 и общим собранием работников Школы (протокол от 27.09.21 г. № 1).

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ
с. Богородское
А.Н.Базгутдинова
Приказ № 119 от 27 сентября
2021 г.



**Положение
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Средняя
общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза В.Н. Сластина сельского
поселения село Богородское (далее - Школа)**

1. Общие положения

1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза В.Н. Сластина сельского поселения село Богородское (далее — " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" , Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.52409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на собрании родительского комитета, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения . 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи. 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 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;
- 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 Учреждения.

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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока — приложение №10 к СанПиН 2.4.5 2409-08);
- копии примерного 12-дневного меню
- 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 жалоб и предложений.

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

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение К СанПиН 2.4.52409-08),

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатным сотрудником школы (поваром), прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Сидога», в лице Калмыковой Ирины Владимировны (представитель ООО «Сидога») и индивидуальный предприниматель Портнов О.А., специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания согласно ГОСТа и ветеринарными свидетельствами. В соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключаются договора.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 24.5.2409-08.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе - посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов; - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием • - организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся с ОВЗ организуется обязательное питание два раза в день.

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет директор школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении обучающихся из малообеспеченных семей организуется за счет средств бюджета.

4.2. Питание обучающихся из обеспеченных семей организуется за счет родительских средств.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

- 4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на больших переменах продолжительностью 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно .
 - 4.6. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
 - 4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем отпуска блюд по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока ежедневно на первом уроке в первую и во вторую смену. Общее количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока в пятницу или в субботу на следующую неделю.
 - 4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания — заместителя директора по ВР, повара и дежурного учителя. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы . Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
 - 4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, завхоз в соответствии с действующим законодательством.
5. Контроль организации горячего питания в школе .
 - 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 бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется Комитетом образования Администрации Ульчского муниципального района.
 - 5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
 - 5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.