

Приложение к приказу №4 от 25.01.2021 г.

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

от 25.01.2021 г.

(протокол №4)

Согласовано

на заседании Совета родителей

от 25.01.2021 г. (протокол №1)

Председатель  И.А. Стародубцева



Утверждаю

Директор МБОУ «СОШ с. Япрынцево»

С.Н. Гущина

**Положение
об организации горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа с. Япрынцево» Переволоцкого района**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания в МБОУ «СОШ с.Япрынцево» обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.3548-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года..

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МБОУ «СОШ с.Япрынцево» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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, утверждается приказом директора школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания обучающихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения -пищеблок, соответствующий 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- гигиенический журнал;
- ведомость контроля рациона питания);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-9 классов, для детей с ОВЗ .
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать нормам СанПиН .

3.7. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и муниципального бюджетов для обучающихся 1 -4 классов;
- средств регионального бюджета для детей с ОВЗ;
- средств регионального, муниципального бюджетов для обучающихся 5-9 классов;
- средств муниципального бюджета Переволоцкого района для льготной категории обучающихся 5 – 9 классов;

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-9 классов (далее – родительская плата).

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы.

4.2.1. Стоимость обедов устанавливается на основании постановления администрации района. Питание осуществляется на основании договоров, заключенных между организацией и родителями законными представителями.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения обучающихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 16 лет).

5.4. Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы. Разработкой меню занимается образовательная организация и утверждается ее руководителем.

5.5. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих обедов;

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется бесплатное двухразовое питание;

- для обучающихся 5-9 классов предоставляется двухразовое горячее питание: завтрак и обед.

5.6. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;

- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

5.7. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому предоставляется компенсации за обеспечение бесплатным двухразовым питанием.

5.8. Руководитель общеобразовательной организации не позднее трех рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ, а также уведомить о принятом решении родителя (законного представителя).

обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно- административной комиссией.

6.2. В ОО организуется родительский контроль на соответствие методическим рекомендациям Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 и родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях МР 2.4.0180-20

6.3. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.