

«Рассмотрено»:
на педагогическом совете школы,
протокол № 1 от 31.08.21 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Лиджиева Л.Г.
Приказ № 131 от «01» сентября 2021 г.



**Положение
о порядке организации питания обучающихся
в МБОУ «Ики-Бурульская СОШ им. А. Пюрбеева»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Ики-Бурульская СОШ им. А. Пюрбеева» (далее «Положение») устанавливает 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).

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

Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании»

Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Уставом школы;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Постановления Администрации Ики-Бурульского районного муниципального образования РК № 231 от 31.08.2020 года «Об определении уполномоченного органа и утверждения Порядка учета и расходования субсидий на организацию бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях».

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, 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. Общие принципы организации питания

- 2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2 Питание в школе организовано путем заключения договоров на поставку мяса, пищевых продуктов, хлебобулочных изделий с индивидуальными предпринимателями.
- 2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы - поварами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет индивидуальные предприниматели.
- 2.5. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться поваром следующая учетная документация:
- журнал заявок;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
 - журнал санитарного состояния пищеблока;
 - журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- 2.6. Для обучающихся начальной школы предусматривается организация двухразового горячего питания (горячий завтрак и обед), обучающимся основной и средней школы одноразовое питание (обед).
- Питание обучающихся осуществляется в соответствии с 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.
- 2.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована

«Положением о бракеражной комиссии» от 01.09.2021 г.

3. Порядок организации питания в школе

- 3.1. Учащиеся 1- 4 классов обеспечены бесплатным горячим питанием.
- 3.2. Питание учащихся 5-11 классов организуется за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.3. Стоимость бесплатного питания в начальной школе устанавливает организация, осуществляющая финансирование.
- 3.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 3.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы.
- 3.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 3.7. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 3.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.
- 3.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

- 3.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов,
- оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Шеф-повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание ребенка;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания; ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
- соблюдают правила поведения в столовой; соблюдают культуру питания.