ПРИНЯТО:

Протокол № 1 от 30 августа 2023 года Председатель педсовета

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МКОУ «Балакуринская СОШ»

 Махдимагомедов М.Р. Махдимагомедов М.Р.

# Положение

**об организации питания учащихся в МКОУ «Балакуринская СОШ»**

**им.Героя России М.Сулейманова**

# ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

* 1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Бежтинский участок (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральными законами от 2 января 2020 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 29 декабря 2012 г. N.• 273-ФЗ «Об образования в Российской Федерации», от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г.

№900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет порядок организации питания обучающихся, условия и порядок предоставления питания, устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования Бежтинского участка (далее — MO).

* 1. Для целей настоящего Положения применяются следующие основные понятия:
		1. обучающийся — физическое лицо, осваивающее образовательную программу;
		2. обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий;
		3. дети-инвалиды (инвалиды), не являющиеся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающие начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях (далее - дети-инвалиды) — несовершеннолетние и совершеннолетние физические лица, инвалидность которых подтверждена соответствующими документами и которые не являются обучающимися с ограниченными возможностями здоровья;
		4. муниципальные образовательные организации, осуществляющие образовательную деятельность — образовательные организации, а также организации, осуществляющие обучение;
		5. образовательная деятельность — деятельность по реализации образовательных программ;
		6. льготное питание — питание, предоставленное на льготной основе;
		7. горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
		8. меню — примерное меню, установленное на определенный период времени, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

# ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ «Балакуринская СОШ» являются:

* + - * обеспечение учащихся 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;
			* социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
			* модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
			* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

# ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

* 1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
	2. Для организации питания учащихся 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. В пищеблоке постоянно должны находиться:
* заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН2.3/2.4.3590-20);
* копия примерного 12-дневного меню;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* чек-листы для родительского контроля качества питания.

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

* 1. 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.
	2. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет порядок организации питания обучающихся.
	3. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
	4. Школа имеет право на организацию питания при использовании полуфабрикатов высокой степени готовности, наличии сертификата на оказание платных услуг питания, цикличного двухнедельного меню, ассортиментного минимума буфетной продукции, согласованные с органами санэпиднадзора, договора с аккредитованными санитарно-пищевыми лабораториями на обеспечение лабораторно-технического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков, примерное меню утверждается директором школы.
	5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

* 1. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «ИП Газимагомедова М.Ш.», специализирующийся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми 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".
	2. На поставку питания школой заключаются контракты (договоры). Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
	3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
	4. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	5. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
	6. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

# ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

* 1. Питание учащихся начальных классов- бесплатное.
	2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
	3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.
	4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 10-15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
	5. 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.
	6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
	7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
	8. 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.
	9. Ответственный за питание:
* ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
* осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

# КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

* 1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю.
	3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года организации питания.