


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 города Ардона**

<p>СОГЛАСОВАНО Совет школы МБОУ СОШ №2 г.Ардона Протокол № <u>4</u> от <u>19.06.</u> 20<u>21</u> г.</p>		<p>УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ СОШ №2 г. Ардона <u>З.С. Адирхаева</u> Приказ № <u> </u> от <u>19.06.21</u></p> 
---	--	---

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
МБОУ СОШ № 2 г.Ардона**

1. Общие положения

1.1. Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года); Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1.3. Положение разработано с целью регулирования организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

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, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределённый 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.

1.8.С целью ознакомления с настоящим Положением ОО размещает его на информационном стенде в ОО и (или) на официальном сайте ОО в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (<http://ardon2.ucoz.ru>).

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

1.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.1.1 Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции. 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 Российской Федерации.

1.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока - СанПиН СП 2.4. 3648 - 20);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.

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

1.4. 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.

1.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН СП 2.4. 3648 - 20), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

1.6. Примерное меню утверждается директором школы.

1.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.

1.8. 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.

1.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся 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» заключаются контракты.

1.10. На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

1.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.4. 3648-20.

1.12. 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.

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

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

2. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

2.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов; льготной категории обучающихся 1-11 классов; (72 руб .чел)

2.1.1. Стоимость завтраков (обедов) по заявке общеобразовательной организации рассчитывается поставщиками услуги, определяется с учётом мнения родителей (законных представителей) и утверждается директором школы.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе. Питание обучающихся организуется за счёт бюджетных средств.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований

кулинарных изделий вывешиваются на пищеблоке.

3.3. столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в установленное время в соответствии с режимом занятий. В школе режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.5. 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 учащихся перед едой.

3.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов и самообслуживания.

3.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение правил осуществляет дежурный администратор.

3.8. Ответственное лицо:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. 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, утверждённая приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

4.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении

осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, комиссия общественного контроля.