

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 69 с углубленным изучением отдельных
предметов»**

Принято на заседании
педагогического совета
Пр. № 11 от 30 августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «СОШ № 69 с углублённым
изучением отдельных предметов»

А.А. Лаврентьева
Приказ №217-А от 30 августа 2022г..

Принято с учетом мнения
родителей и обучающихся
(Пр. Совета Учреждения
№ от 2022г.)

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 69 с углубленным изучением отдельных предметов» (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.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями)
- Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция)
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный 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. Питание обучающихся организуется ежедневно, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.

1.9. Ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой и организацию горячего питания в школе возлагается на организаторов питания.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, обучающихся с ОВЗ;
- 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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 СанПиН;
- 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 обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованные 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.

3.4. Для контроля за организацией питания учащихся в школах создаются комиссии, в состав которых входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник, социальный педагог, ответственный за организацию бесплатного питания, ответственный за реализацию программы «Детское школьное питание».

Комиссия:

- проверяет качество изготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график группового посещения учащихся столовой;

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя школы принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

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

3.6. 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.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования 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.

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического 12 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Циклическое меню утверждается директором школы.

3.10. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются согласно Приказу Управления образования Администрации города Ижевска.

3.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками обслуживающей организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет заместитель директора по АХР, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

4.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией-

аутсорсером 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».

4.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме – шестидневная рабочая неделя - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

4.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.

4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

4.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания.

4.7. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4.8. Ответственный за организацию бесплатного питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования Администрации города Ижевска; посещает все совещания по вопросам организации питания в вышестоящих организациях;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;
- контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- 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.

4.9. Решение о предоставлении обучающимся 5-11 классов бесплатного питания принимает комиссия на основе документов, представленных родителями или законными представителями ребенка. Все обучающиеся 1-4 классов имеют право на бесплатное питание.

4.10. Для признания обучающегося 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 с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

4.11. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) один раз в начале первого полугодия учебного года представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;

- копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).

4.12. Для признания обучающегося к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года),

- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал)- два раза в течение учебного года, в начале первого и второго полугодий:

4.13. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор школы издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного питания и утверждает список обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание.

4.14. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт родитель или законный представитель.

4.15. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.16. 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). 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).

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Работа ответственного за питание организуется в соответствии с графиком контроля школьной столовой.

5.2. В целях контроля качества приготовляемой пищи в школьной столовой оформляется бракеражный журнал, где производится регистрация качества блюд.

5.3. Раз в месяц бракеражная комиссия в полном составе проверяет работу столовой.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО:

6.1 Ответственным за организацию питания ведется следующая документация:

- Информация по организации питания в школе (1 раз в полугодие);
- Информация по обеспечению горячим питанием детей из многодетных малообеспеченных семей, малообеспеченных семей, из семей в тяжелой жизненной ситуации (ежемесячно до 28 числа текущего месяца);
- Положение об организации питания;
- Порядок обеспечения молочной продукцией и кулинарными изделиями обучающихся 1-4 классов;
- Должностные инструкции ответственных за питание, за организацию по обеспечению молочной продукцией и кулинарными изделиями, за бесплатное питание;
- Приказы по организации питания в школе;
- Циклограмма оформления стенда по пропаганде здорового питания;
- Информация о столовой;
- ✓ Режим работы, адрес расположения обслуживающей организации;
- ✓ Паспорт организации питания в образовательном учреждении;

- ✓ Договоры по оказанию услуг, связанных с организацией питания;
- Входящая и исходящая документация по вопросам организации питания;
- План работы по улучшению материально-технической базы столовой, и расширению услуг для участников образовательного процесса;

6.2 ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ КОНТРОЛЬ ЗА ДОКУМЕНТАЦИЕЙ:

- Примерное и ежедневное меню;
- Наличие уголка потребителя;
- Книга отзывов и пожеланий;
- Ведение учетной документации в пищеблоке;
- Наличие технологических карт, сборников рецептур;
- Список поставщиков.

6.3. Ответственным за организацию питания имеет право вносить изменения в нормативные локальные акты в рамках своей компетентности в связи с изменениями законодательных актов вышестоящих организаций.