# C:\Users\admin\Desktop\Снимок.PNG

# ПОЛОЖЕНИЕ

О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ РЫБИНСКАЯ ООШ

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. . 1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ Рыбинская ООШ (далее — «Школа») 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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1. З. Положение разработано в соответствии с:

* законом Российской Федерации ”06 образовании”,
* Типовым положением об образовательном учреждении;
* уставом школы; федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ ” О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения“

 СанПиН 2.4.5.2409-08 ”Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования“  Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 « О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов»;

* Постановление администрации Мотыгинского района от 08.11.2018 № 507-п•
  1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
  2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
  3. 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.

# 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ Рыбинская ООШ

* 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;

З ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

З. 1 . Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

З .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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

* заявки на питание, табеля учета фактической посещаемости учащихся;  журнал бракеража продуктов поступающих на пищеблок;  журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;  журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;  журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - ведомость контроля рациона питания ( формы учетной документации пищеблока — приложение №10 к СанПиН 2.4.5 2409-08);
* копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
* 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.);
  1. Администрация МБОУ Рыбинская ООШ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями ( законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.
  2. Администрация МБОУ Рыбинская ООШ 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.
  3. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.4.5 2409-08 ”Санитарно-эпидемиологическими требованиями 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.
  4. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого примерного десятидневного 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.
  5. Примерное меню утверждается директором школы. Медикобиологическая и гигиеническая оценка примерного меню, разрабатываемого школьной столовой, выдача санитарно—эпидемиологического заключения о соответствии типовых рационов примерного меню санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности учащихся в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальным отделом Роспотребнадзора.

З .9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками пищеблока МБОУ Рыбинская ООШ, имеющими соответствующую квалификацию, проходящими медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

З. 10. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания, поставляемых поставщиками.

З. 1 1 . Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школу осуществляют предприятия , индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ ”О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд“ заключаются контракты (договоры), непосредственно МБОУ МСОШ №1, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики обеспечивают поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

З. 12. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора Школы назначается лицо, ответственное за проведение мониторинга охвата учащихся питанием. Своевременное размещение на сайте информации об организации питания на текущий учебный год.

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ
   1. Питание учащихся организуется в счет родительской платы и за счет средств краевого, федерального и местного бюджетов.
   2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований готовых изделий вывешиваются в обеденном зале, размещаются на сайте Школы.
   3. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4.Режим работы школьной столовой и питания учащихся:

Горячий завтрак получают - 1 класс — 9-25 ; 2-4 классы 10-10; 5.6.7 классы — 11-15; 8,9.

В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы, ежегодно.

* 1. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
  2. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
  3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических карт осуществляет бракеражная комиссия в составе, повара, завхоза, методиста Состав комиссии на текущий учебный год утвержден приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
  4. Ответственный по питанию Школы:
* ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся  передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
* осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
* ведет табеля посещаемости учащимися, согласно утвержденных списков отдельных категорий учащихся ( малообеспеченных и многодетных семей, детей ОВЗ, СОП, за счет средств родителей (законных представителей);
* не позднее 5 числа каждого месяца отправляет отчёт по питанию обучающихся в бухгалтерию;

# 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Школе, осуществляет учредитель Муниципальное казенное учреждение «УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ МОТЫГИНСКОГО РАЙОНА».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета,

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

5.5. Проводится анкетирование родителей и учащихся, с целью получения информации о результатах организации питания в Школе.

Результаты анкетирования в форме оценочного листа размещаются на сайте Школы.