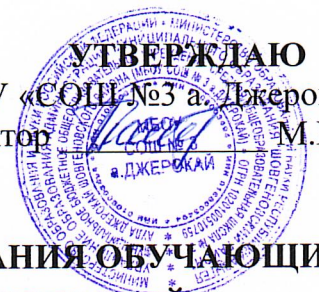


УТВЕРЖДАЮ
МБОУ «СОШ №3 а. Джерокай»
Директор _____ М.М. Паков



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ «СОШ №3 а. ДЖЕРОКАЙ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №3 а. Джерокай» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в центре образования, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией центра образования и родителями (законными представителями) в МБОУ «СОШ №3 а. Джерокай» (далее «Центр»).
- 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 с:
 - Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года).
 - Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 года).
 - МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года).
 - МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организация. Методические рекомендации.

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

"СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте России 07.08.2008 N 12085) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020)

- 1.1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся центра.
- 1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советами родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.
- 1.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «СОш №3 а.Джерокай»
 - 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, детей 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 УЧАЩИХСЯ.

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Центра.
- 3.2. 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- 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
- копии примерного 10-дневного меню,
- ежедневные меню,
- технологические карты на приготавливаемые 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. Администрация центра 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.
- 3.5. Администрация центра обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания (в том числе по соблюдению правил питания в школьной столовой), ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.6 Питание в центре организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Информация о меню, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания учащихся, доводится до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной организации, социальных сетей.
- 3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Центра социального питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в центре осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.
- 3.10. 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 центре, осуществляется органами Центром социального питания.
- 3.11. Заместители директора по воспитательной работе являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием в структурных

подразделениях центра.

3.12. Приказом директора центра из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за ведение отчетной документации (табеля питания) на текущий учебный год.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет заместители директора по АХР, по ЭиФ

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЦЕНТРЕ.

4.1. Питание учащихся организуется для учащихся 1-11 классов:

- за счет родительских средств для всех желающих учащихся.
- на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для льготных категорий учащихся (многодетные, малообеспеченные, тубинфицированные, дети ОВЗ, дети инвалиды, дети участников СВО). Родители (законные представители) данных категорий учащихся предоставляют подтверждающие льготу документы.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором центра, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В центре режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора центра ежегодно.

4.4. Классный руководитель (или лицо, его замещающее) обеспечивает сопровождение учащихся в столовую. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, заведующего столовой, директора центра, представителей родительской общественности. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора центра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию льготного питания в центре:

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- своевременно отмечает присутствие учащихся, получающих льготное питание
- составляет отчеты для бухгалтерии (табеля питания)
- осуществляет сбор заявлений и документов от законных представителей учащихся на бесплатное питание

4.8. Классные руководители

- ежедневно подают заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день не позднее чем за 2 урока до питания;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов в своем классе

- сопровождают детей в столовую и присутствуют там во время приема пищи учащихся.
- разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся при проведении бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в центре, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ УО.
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ УО.
- 5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета центра и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации центра.

6. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Родительский контроль организации школьного питания осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" и соответствующими локальными нормативными актами.
- 6.2. Родительский контроль так же может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.
- 6.3. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации центра, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).
- 6.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.