

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кольчугинская школа №2 с крымскотатарским языком обучения»
Симферопольского района Республики Крым**
ул. Новоселов, 13-А, с. Кольчугино, Симферопольский район, РК, 297551
e-mail: kolchugino2@mail.ru ОГРН 1159102015600 ИНН 9109009294

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от « 14 » января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
_____ У.С. Асанова
Приказ № 13
от «14» января 2021 г.

Локальный акт № 168

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ «КОЛЬЧУГИНСКАЯ ШКОЛА №2»**

с. Кольчугино
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Кольчугинская школа №2» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» с января 2021 до 1 января 2027, Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе .

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Кольчугинская школа №2» является:

- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

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

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 СанПиНа;
- 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, журнал учета фактической посещаемости обучающихся (табель);
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-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.); книга отзывов и предложений.

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

3.5. 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.

3.6. 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", (с изменениями от 14.01.2021 года). Обеспечение организации питания предоставляет предприятие, 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", с которым заключается договор.

3.7. 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 приготавливаемых блюд, которое предоставляет предприятие, утверждённое в установленном порядке.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы, на основании утверждения предприятия.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками предприятия, которое обслуживает школу, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие, 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" заключается договор.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с изменениями от 14.01.2021 г.

3.12. Директор школы, заместитель директора школы по ВР являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса; контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием; организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет директор школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе .

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме одной смены работы школы по пятидневной учебной неделе.

4.4. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемых классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители), которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.5. Финансовое обеспечение организации питания

4.5.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на продукты питания.

4.5.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счёт:

Средств республиканского бюджета, предоставляемых на питание детей, обучающихся в школе в 1-4 классах.

Средств республиканского бюджета, предоставляемых на социальную поддержку семей, имеющих статус малоимущих.

Средств местного бюджета, предоставляемых на питание детей инвалидов, детей льготных категорий, обучающихся в 1-11 класса.

Средств платы взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении (далее) родительская плата за питание детей.

4.5.3. Стоимость питания определяется в соответствии с меню, согласованным территориальными органами Роспотребнадзора.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий и графика питания. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.5. Ответственный по питанию и дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурств в столовой, утвержденный директором, обеспечивают контроль за сопровождением 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 обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками предприятия, обслуживающего школу.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. В состав комиссии входят:

председатель комиссии – медсестра школы (ведет контроль за ведением журналов готовой и сырой, скоропортящейся продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, следит за правилами хранения моющих и дезинфицирующих средств, правильным их применением);

члены комиссии – ответственный по питанию, председатель ПК, родитель, заместитель директора по УВР.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;

посещением столовой обучающимися;

учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;

осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся,

предварительного накрытия (сервировки) столов;

принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе .

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 образовательном учреждении осуществляется управлением образования администрации Симферопольского района Республики Крым.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет директор школы.