

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пыбынская средняя общеобразовательная школа»**

СОГЛАСОВАНО

на заседании педагогического совета,
протокол № 5
от «12» марта 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Совета школы,
протокол № 2 от «12» марта 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

Ю.В.Ворончихин

Введено приказом № 40 ОД

от «13» марта 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке и организации горячего питания
в МБОУ «Пыбынская средняя школа»»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Пыбынская средняя школа» (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, 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 обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Устав МБОУ «Пыбынская средняя школа»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 02.01.2000 года №29-ФЗ " О качестве и безопасности пищевых продуктов.
- Федеральный закон от 24.06.1998 года №89-ФЗ " Об отходах производства и потребления»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,

регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания, согласовывается с педагогическим Советом школы, Советом школы и утверждается приказом директора.

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.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Пыбьинская средняя школа» являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, в том числе горячим, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение принципов 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 малообеспеченных и многодетных малообеспеченных семей и иных льготных категорий, определенных приказами УР и РФ;
- 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 школы.

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции.

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 холодной и горячей воды;
- 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 внутренней отделки, позволяющей проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;
- соответствие иным требованиям, действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться следующие документы:

- заявки на питание;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учет температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 12-дневного меню;
- 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.);
- график питания обучающихся;
- книга отзывов и предложений.

Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или 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. Проводятся беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по формированию гигиеническим навыкам, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания. Оформляется уголок по пропаганде здорового питания.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, данных в приложениях СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Примерное двенадцатидневное меню утверждается директором школы.

3.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню для таких детей разрабатывается специалистом - диетологом с учетом заболеваний ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.10. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками школы, 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 поставщики, с которыми заключены договора поставки.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.14. Контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и

готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется в соответствии программой производственного контроля.

3.15. Администрация регулярно организует обработку помещений от насекомых и грызунов.

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

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

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, содержания в них калорийности, белков, жиров и углеводов вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Фельдшер ФАП проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний

4.4. Повара школы ежедневно отбирают суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.6. Обучающиеся школы обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

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

4.8. 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 обучающихся перед едой.

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

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, фельдшер ФАП.

4.11. Порядок определения контингента обучающихся на бесплатное питание

4.11.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям в соответствии с действующим законодательством относятся:

- обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, имеющих удостоверение многодетного родителя (опекуна, попечителя), дающее право на получение мер по социальной поддержке, предусмотренных ч. 2 ст. 3 Закона УР от 05.05.2006г № 13 -РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;

- обучающиеся из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи не выше установленного минимума в рамках реализации подпрограммы «Детское и школьное питание» государственной программы Удмуртской Республики «Развитие образования»;

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, реализующие адаптированные основные общеобразовательные программы;

- иные категории обучающихся, установленные приказами УР и РФ;
- 4.11.2. Обучающиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 4.11.1 настоящего Положения, получают бесплатное питание согласно стоимости питания, установленной Министерством образования и науки Удмуртской Республики.
- 4.11.3. Контингент обучающихся на бесплатное питание определяется исходя из документов, предоставленных родителями ответственному за организацию питания, на основании приказа директора школы.
- 4.11.4. Дальнейшие изменения списков обучающихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.

5. Система организации платного питания

- 5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.
- 5.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается школой, согласуется на совете школы и утверждается приказом директора не реже одного раза на учебный год
- 5.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету с использованием школьной карты.

6. Контроль организации школьного питания

- 6.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 6.2. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 6.3. Администрация школы обеспечивает проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП и лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с приложением 5 МР 2.4.0179-20.
- 6.4. Мониторинг горячего питания проводят учредитель и муниципальные органы управления по следующим показателям в соответствии с МР 2.4.0179-20 (разделом v)

7. Ответственность сторон

- 7.1. Администрация школы несет ответственность за организацию и качество питания, своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и (или) обедов.
- 7.2. Поставщики, с которыми заключены договора на оказание услуги по обеспечению питания в школе, несут ответственность за качество поставляемой продукции.
- 7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
 - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.11.3 данного Положения)
 - оплату питания для обучающихся, не имеющих льгот.