

|  |  |
| --- | --- |
| Принято:Педагогическим советом Протокол № 1 от 31.08.2020 г. | Утверждаю:Директор МБОУ «Токтарсолинская ООШ имени Д.И.Онара» |

 Г.В.Садовина Приказ №\_\_\_ от\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.2020 г.

Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Токтарсолинская ООШ имени Д.И.Онара» (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).
	2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
	3. Положение разработано в соответствии с:
* законом Российской Федерации "Об образовании в РФ";
* Федеральным законом от 1 марта 2020 года № 47 «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 ФЗ

«Об образовании в РФ»

* 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"
* СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»
	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 Советом школы 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.
	4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Токтарсолинская ООШ имени Д.И.Онара» являются:

* 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;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.
1. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
	1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
	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.
	1. В пищеблоке постоянно должны находиться:
* заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой продукции;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
* примерное 10-дневное меню, согласованное 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.);
* книга отзывов и предложений.
	1. 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 от 23 июля 2008 г. N 45.
	2. 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 приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
	3. Примерное меню утверждается директором школы.
	4. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
	5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
	6. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
	7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ
	1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.
	2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
	3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.
	4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5 Сопровождающие классные руководители, дежурный учитель по столовой обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

* 1. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание:
		1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся дети из многодетных семей, дети с ОВЗ и обучающиеся по образовательным программам начального общего образования.
		2. К категории многодетных семей относятся семьи, представившие удостоверение (справку) многодетной семьи, с отметкой о продлении регистрации до конца текущего года.
		3. Классные руководители своевременно представляют документы на учащихся из многодетных семей социальным педагогам, которые формируют списки на бесплатное питание.
		4. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, которые обучаются по адаптированным образовательным программам, организация питания осуществляется только в дни посещений занятий (уроков). В случае если обучающиеся с ОВЗ находятся на индивидуальном обучении на дому, то возможна (при личном обращении родителя (законного представителя) организация предоставления сухого пайка (продуктового набора).
		5. Для обучающихся 1-4 классов организовывается бесплатное двухразовое горячее питание в дни фактического посещения ими общеобразовательной организации. В случае приостановления посещения обучающимися, имеющими право на обеспечение бесплатным питанием по санитарно-эпидемиологическим основаниям, таким обучающимся предоставляются наборы продуктов питания в виде сухого пайка (продуктовых наборов). В случае если обучающийся 1-4 классов еще и из многодетной семьи (где три и более детей до 18 лет), то льгота на предоставление бесплатного питания для детей из многодетных семей сохраняется.
		6. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.
1. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ
	1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.
	2. Стоимость питания определяется в соответствии с меню, согласованным с территориальными органами Роспотребнадзора.
	3. Прием денежных средств от родителей (законных представителей) осуществляет следующим образом:
* родители (законные представители) вносят суммы денежных средств на счет Школы. Эти денежные средства расходуются строго в целях оплаты поставок продуктов питания.
1. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
	1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе приказом директора Школы создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала. В состав комиссии, могут входить представители: педагогов, администрации, родительского комитета, медицинский работник.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется приказом директора школы.

* 1. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и

работниками образовательного учреждения.

* 1. Для организации родительского контроля за организацией и качеством питания школьников создается комиссия родительского (общественного) контроля за организацией и качеством школьного питания. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся участвует в следующих процедурах:
* контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
* изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
* участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.
	1. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на родительских собраниях в классах, на заседаниях Совета общеобразовательного учреждения.
1. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН
	1. Директор Школы:
* несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской

Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Школы и настоящим Положением;

* обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
* назначает из числа работников Школы ответственного за организацию питания в Школе;
* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.
	1. Ответственный за организацию питания в Школе:
* координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в Школу;
* формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
* предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
* ведет учет детей из многодетных семей;
* контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении, и ведет соответствующую ведомость (табель учёта);
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению организации питания.
	1. Классные руководители образовательного учреждения:
* ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
* ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
* ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
* не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания в Школе о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
* осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
* вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
	1. Родители (законные представители) обучающихся:
* представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из многодетных семей;
* своевременно вносят плату за питание ребенка;
* обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
* вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
* вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.