

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Прудовская средняя общеобразовательная школа п. Пруды**

<p>ПРИНЯТО педагогическим советом МАОУ Прудовская СОШ Протокол № <u>4</u> От <u>20.02.2021</u> С учетом мнения совета Учреждения Протокол № <u>3</u> От <u>20.02.2021</u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор школы <u>Н.А. Медведева</u> Приказ № <u>33</u> От <u>20.02.2021</u></p> 
---	--

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МАОУ ПРУДОВСКОЙ СОШ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ Прудовская СОШ 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», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" с изменениями на 13 июля 2020года, 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 родительском собрании, принимается на Совете Школы и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ Прудовская СОШ 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, а также родительской платы;

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:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал учета продуктов, которые содержат витамины;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-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.).

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.

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 2.4.5.2409-08 "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.

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 приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и Роспотребнадзором.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы , прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), 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. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор школы, завхоз являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.14. 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.

3.15. 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.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе .

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и родительской платы .

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 односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно .

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

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 и молодежной политики Администрации Краснобаковского района Нижегородской области.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия .

6. Состав бракеражной комиссии .

6.1. Состав бракеражной комиссии утверждается директором школы.