

МУ «Грозненское РУО»
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа ст.Горячеисточненская
Грозненского муниципального района»
(МБОУ «СОШ ст.Горячеисточненская»)**

ПРИНЯТО
на заседании Управляющего совета
Протокол № 2
от « 13 » 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ
ст.Горячеисточненская»
Э.Э.Хасульбекова
Приказ № 2 « 09 » 01 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ № 139

**об организации питания
в МБОУ «СОШ ст.Горячеисточненская»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в МБОУ «СОШ ст.Горячеисточненская» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28., Уставом МБОУ «СОШ ст.Горячеисточненская» (далее - образовательная организация) и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации и согласовывается Советом образовательной организации, утверждается приказом директора образовательной организации.

1.5. Настоящее Положение действует неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательной организации являются:

- 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 Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. 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 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 образовательной организации должна быть следующая документация:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- примерное 10-дневное меню;
- ежедневные меню;
- 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 образовательной организации совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с Рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.6. Меню утверждается директором образовательной организации.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, 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 образовательной организации 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 обучающихся, должны соответствовать СанПин 2.4.3648-20.

3.10. Директор образовательной организации и завхоз являются лицами, ответственными за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора образовательной организации из числа работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательной организации осуществляет контроль:

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

3.12. Ответственность за организацию питания класса 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.

3.13. Контроль и учет денежных средств, направленных на организацию питания, осуществляет ответственный за организацию питания в

образовательной организации.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета.

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

4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пяти(шести)дневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 минут на завтрак и 30 минут на обед в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. 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.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несут директор и завхоз в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательной организации имеют:

- обучающиеся из малообеспеченных семей, признанных такими в установленном порядке;
- обучающиеся из многодетных семей;
- учащиеся с 1-4 классы.

5.2. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- документов, подтверждающих статус семьи.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

5.3. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

5.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

6. Контроль организации горячего питания в школе

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательной организации, осуществляется уполномоченными органами в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляет созданная приказом директора в начале каждого учебного года комиссия по контролю организации питания.

3. Заключительные положения

3.1. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Данное положение должно соответствовать действующему законодательству Российской Федерации и уставу образовательной организации.