

Принято решением
Совета школы
Протокол № 1
от «11» 07 2021г.

Утверждаю
Приказ № 4 от «11» 07 2021г.
Директор школы
И.Г. Дружинина

**Положение об организации питания обучающихся
в МКОУ Скоблинская основная общеобразовательная школа**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся МКОУ Скоблинская основная общеобразовательная школа 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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки отдельных категорий обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Уставом школы;

- Федеральным Законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано 18.12.2020г. рег.№ 61573);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрировано 11.11.2020г. рег.№ 60833);

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете школы, утверждается директором школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Порядок организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Для организации питания обучающихся используется столовая, которая соответствует санитарно-гигиеническим нормам и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие помещений для приготовления пищи, мытья посуды и хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал замены блюд;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета отходов пищевых продуктов;
- копия примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы;

- ежедневное 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).

- 2.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по организации питания обучающихся на платной и на бесплатной основе.
- 2.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся
- 2.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими гигиеническое обучение, периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет организация, специализирующаяся на работе по поставкам продуктов питания, с которой заключается договор на поставку продуктов.
- 2.8. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 2.9. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за питание.
- 2.10. Классные руководители осуществляют сбор денежных средств на питание согласно ведомости, ведут учет посещения столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, порядок и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 2.11. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного десятидневного меню, которое разрабатывается по рекомендуемой форме, утверждается директором школы.
- 2.12. В обеденном зале вывешиваются ежедневные меню.
- 2.13. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. График предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 2.14. Размер родительской платы за питание детей в школе равняется сумме за питание детей из малообеспеченных семей и подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам при условии уведомления образовательного учреждения (классного руководителя) не позднее, чем за один день.
- 2.15. Право на льготное питание имеют:
- дети из малоимущих семей;
 - обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием;
 - дети с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

3. Контроль организации школьного питания

- 3.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
- 3.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия отдела образования.
- 3.3. Родительский контроль над организацией горячего питания детей. Родительский контроль организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей, учащихся и участия родителей в работе общешкольной комиссии, созданной в образовательной организации.

4. Критерии эффективности организации горячего питания в школе.

- 4.1. Проведение анкетирования об удовлетворенности качеством горячего питания обучающихся и их родителей не реже 1 раза в полугодие, наличие анализа его результатов и использование их в работе.
- 4.2. Отсутствие обоснованных жалоб, замечаний по организации горячего питания в школе со стороны обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов.
- 4.3. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставляемого горячего питания, проведенных надзорными органами.