

ПРИНЯТО
на педагогическом
совете Протокол №7
от 30.08.2013г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МКОУ
«Коркмаскалинская СОШ
им.М.З.Баймурзаева»

Приказ №133 от 30.08.2013г.



Хункерханова У. исф

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
МКОУ «Коркмаскалинская СОШ им.М-Загира Баймурзаева»**

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
МКОУ «Коркмаскалинская СОШ им.М-Загира Баймурзаева»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации горячего питания обучающихся МКОУ «Коркмаскалинская СОШ им.М-Загира Баймурзаева» разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 № 93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред.19.12.2016) ст.37) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017);

-Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»;

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

Федеральный закон от 21.07.2014 N 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях;

-Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года N 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;

-уставом МКОУ«Коркмаскалинская СОШ им.М-Загира Баймурзаева» .

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МКОУ «Коркмаскалинская СОШ им.М-Загира Баймурзаева», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

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 (либо вводится в действие) 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 цели и задачи .

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ «Коркмаскалинская СОШ им.М-Загира Баймурзаева» 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 учащихся 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 ;

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 (столовая), 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:

- учет фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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.

3.4. 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.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарноэпидемиологическими 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.

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

3.7. .Примерное меню утверждается директором школы.

3.7.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.7.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

3.8. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

3.9.1. 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,
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.9.2. 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. В школе предоставляется бесплатное горячее питание (завтраки) всем учащимся и только в дни посещения общеобразовательной организации из расчета 89, рублей 89коп. в день на одного обучающегося.

4.2. Для учащихся, обучающихся на дому, которым организуется второе бесплатное горячее питание, выплачивается денежная компенсация в размере 67 рублей 15 коп в день одному из родителей (законных представителей) ребенка ежемесячно, безналичным путем на расчетный счет, открытый получателю в кредитной организации, общеобразовательной организацией, оказывающей данную услугу из бюджета муниципального района.

4.3. Отпуск горячего питания (завтраки) обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью достаточной для принятия пищи, согласно утвержденному графику, и на обед с 12.30. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.4. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.6. . 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.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.7. При дистанционном обучении учащиеся не питаются в столовой.

5. Контроль за организацией питания

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. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю за организацией питания в школе утверждается директором в начале каждого учебного года.

5.5. За организацией и качеством питания обучающихся осуществляется родительский контроль в соответствии с положением о родительском контроле. Результаты родительского контроля публикуются на школьном сайте .

В ПОЛОЖЕНИИ пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью
_____ 5 (пять) листов

Директор
МКОУ «Коркмаскалинская СОШ
им. М.-Загира Баймурзаева»

 Н.М.Хункерханова

