

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Байтарки» Ножай- Юртовского
муниципального района

«Принято»
на педсовете
протокол № 1
от «28» 08_ 2023 года

«Утверждено»
Директор школы
 Э.Х.Салбанов
приказ № 33. От 28.08.2023



**Положение
о порядке организации питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ «СОШ с.Байтарки» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». 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".
- 1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, *имеющим право вносить в него изменения и дополнения*, с учетом мнения совета учащихся и родительского комитет школы *и утверждается приказом директора школы.*
- 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.4. Положение организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.5. Текст настоящего Положения размещается на официальном сайте школы в сети «Интернет».

2. Основные задачи

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - 3.2.1 соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - 3.2.2 обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - 3.2.3 наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - 3.2.4 обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 3.2.5 наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - 3.2.6 соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - 3.3.1 журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 3.3.2 журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - 3.3.3 журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 3.3.4 журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 3.3.5 ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, 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), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся 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.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет администрация школы «Комбинат питания».

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

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом 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.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и бюджета организации.

4.2. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака, а для обучающихся (группы продленного дня) двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в одну смену при шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на двух переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Дежурный администратор по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара. 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).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации

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, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МУ "Централизованная бухгалтерия учреждений образования".

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

6.1.1 положение об организации питания учащихся;

6.1.2 приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;

6.1.3 приказ директора, регламентирующий организацию питания;

6.1.4 график питания учащихся;

6.1.5 списки по учету питающихся на платной и бесплатной основе;

6.1.6 справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2023 г.

7.2. Настоящее Положение размещается для ознакомления на сайт Школы и на информационный стенд.