

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Чайкинская основная общеобразовательная школа»
имени Героя Советского Союза
Сibaгатуллина Лутфуллы Сibaевича**

РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом
протокол № 1 от «31»августа 2020г.



**Положение
об организации питания обучающихся**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Чайкинская ООШ» им. Сibaгатуллина Л.С. (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- статьей 41 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии и населения";
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года №45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся школ и учреждений начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08);
- статьей 18.8 Закона Пермской области от 9 сентября 1996 года № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства»;
- постановлением правительства Пермского края от 06.07.2007 г. №130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам».

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 и рассматривается педагогическим советом, утверждается приказом директора школы;

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

1.7. 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 «Чайкинская ООШ» им Сибгатуллина Л.С. 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 Школы.

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 СанПиН;
- 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 бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 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 приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

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 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 двухразового 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. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические 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), с которыми в соответствии с Федеральным законом от

05.04.2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключаются договоры (контракты).

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

3.13. 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 федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

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

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом школы на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание на бесплатной основе (за счет субсидий, предусмотренных бюджетом Пермского края) организуется для обучающихся следующих категорий:

- Для детей из многодетных малоимущих семей организуется 1-разовое горячее питание,
- Для детей из малоимущих семей организуется 1-разовое горячее питание,
- Для детей с ограниченными возможностями здоровья организуется 2-разовое горячее питание

4.2. Основанием для предоставления льготы на бесплатное питание детей из многодетных малоимущих и малоимущих семей служит справка о среднедушевом доходе семьи, которая выдается М ГУ № 4 Министерства социального развития Пермского края, отделом по Уинскому муниципальному району.

4.3. Период предоставления льготы на бесплатное питание ребенка (детей) начинается с даты поступления заявления об оказании социальной поддержки от родителей (законных представителей) в бухгалтерию МКОУ «Чайкинская ООШ» им. Сibaгатуллина Л.С., а не с даты выдачи вышеуказанной справки.

4.4. Основанием предоставления льготы на бесплатное питание детей с ОВЗ служит заключение ПМПК, справка бюро медико-социальной экспертизы об установлении инвалидности (для детей-инвалидов), заявления родителей (законных представителей) об оказании социальной поддержки.

4.5. Питание обучающихся, не относящихся к вышеуказанным категориям детей, организуется на платной основе за счет средств родителей (законных представителей). Ежегодно на период учебного времени заключается договор о питании между МКОУ «Чайкинская ООШ» им. Сibaгатуллина Л.С. и родителем (законным представителем). Стоимость питания для обучающихся 1 и 2-3 ступеней обучения определяется ежегодно Министерством образования и науки Пермского края.

4.6 Классные руководители ведут учет сроков окончания льготы на бесплатное питание и ведение табеля учета питания обучающихся. 4.7. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.8. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.10. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий столовой. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.12. Ответственное лицо за организацию питания в школе назначается ежегодно перед началом очередного учебного года приказом директора школы. Ответственное лицо:

- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- организует ежедневное дежурство в столовой;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.13 Ответственное лицо за безналичный оборот денежных средств назначается ежегодно перед началом очередного учебного года приказом директора школы.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание детей в МКОУ «Чайкинская ООШ» им. Сибгатуллина Л.С.

осуществляет Финансовое управление администрации Уинского муниципального района

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер МКОУ «Чайкинская ООШ» им. Сибгатуллина Л.С.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, учитель, члены родительского комитета.