МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «КАРГАСОКСКИЙ РАЙОН» ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Управление образования, опеки и попечительства

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ

"СТАРОЮГИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

636715, Томская область, Каргасокский район,

с.Староюгино, ул. Береговая, 72

Телефон/факс: (38 253) 33-144

E-mail: suginoedo@.mail.ru



 УТВЕРЖДЕНО

Рассмотрено на заседании Приказом № 75-1 от 01.09.2021

педагогического совета Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\ К.П. Медведева

протокол № 1 от 31.08.2021г.

Положение

о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Староюгинская ООШ»

# ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

* 1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении МКОУ «Староюгинская ООШ» (далее – ОО) 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 стоимости питания .
	2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
	3. Положение разработано в соответствии с:
		+ Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.;
		+ Уставом образовательного учреждения;
		+ Федеральным законом РФ 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";
	4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательного учреждения.
	5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательного учреждения.
	6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
	7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

# ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

* 1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ОО являются:
* обеспечение учащихся 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 учащихся 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.

# ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

* 1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения .
	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 современным 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* 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.).

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

* 1. Администрация обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
	2. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологические требования 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. 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.

* 1. Примерное меню утверждается директором образовательного учреждения.
	2. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
	3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными работниками школьной столовой, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
	4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
	5. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
	6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
	7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых старшим поваром 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 образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	8. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
	9. Приказом руководителя образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

# ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

* 1. Питание организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) детей из многодетных, малообеспеченных семей, семей участников специальной военной операции на основании справок органов социальной зашиты населения, удостоверений многодетных семей и т.д.

Для остальных категорий питание организуется за счет средств родителей.

* 1. Ежедневное меню согласовывается с директором школы (или заместителем директора по учебно-воспитательной работе в случае отсутствия руководителя образовательного учреждения); меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
	2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы образовательного учреждения и шестидневной учебной недели.
	3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с расписанием учебных занятий.
	4. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Дежурные классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
	5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
	6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе работника, ответственного за организацию горячего питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя образовательного

учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

* 1. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
		+ проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
		+ совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
		+ принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.
		+ ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
		+ осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков (обедов).

# КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

* 1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор образовательного учреждения, комиссия по контролю организации питания обучающихся.
	3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.