



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 10»
(новая редакция)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
 - Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
 - Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
 - СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
 - Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.
 - Постановлением администрации МР «Печора» от 23 сентября 2020г №850 «О порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных ОО МР «Печора»
 - Постановлением администрации МР «Печора» от 19 октября 2020г №850 «Об обеспечении горячим питанием детей с ограниченными возможностями здоровья»
- 1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МОУ «СОШ №10» рациональным и сбалансированным питанием.
- 1.3. Положение определяет 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).
- 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, утверждается приказом директора школы.
- 1.6. Муниципальная общеобразовательная организация вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- 1.7. Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения и распространяется на правоотношения, возникшие с 01 сентября 2020г.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- 2.1. Обеспечение учащихся 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 для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ

- 3.1. Питание детей в Школе организовано на основании контракта (договора), заключаемого школой с организацией общественного питания (под которой понимается как юридическое лицо, так и индивидуальный предприниматель, осуществляющие свою деятельность в сфере общественного питания). В соответствии с действующим законодательством РФ в сфере закупок товаров, работ, услуг.
- 3.2. Питание обучающихся МОУ СОШ № 10 организовано в соответствии с 14-дневным меню и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и согласовано с Роспотребнадзором.
- 3.3. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.
- 3.4. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся.
- 3.5. Директор школы создает необходимые условия для работы организации общественного питания, назначает ответственное лицо за организацию питания в школе на текущий учебный год.
- 3.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 3.7. Организация содержания обеденного зала столовой школы осуществляет технический персонал школы в соответствии с требованиями СанПиН.
- 3.8. Классный руководитель осуществляет ежедневный мониторинг охвата учащихся питанием; проводит с обучающимися и родителями (законными представителями) систематическую разъяснительную работу по организации горячего питания; доводит до сведения родителей (законных представителей) обучающихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в школе; подает заявки на питание учащихся по установленному образцу до 09:00; обеспечивает соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов; сопровождает учащихся в столовую.
- 3.9. Контроль за соблюдением требований по организации питания, разнообразием и качеством меню осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность на основе локального акта «Положение о бракеражной комиссии».
- 3.10. Дежурный администратор, дежурный учитель осуществляет контроль за соблюдением правил поведения в столовой и график посещения столовой обучающимися.
- 3.11. Родители (законные представители) по своему усмотрению предоставляют в школу справку о наличии диагноза, аллергии на какие-то виды продуктов. При не предоставлении справки о наличии реакции организма ребенка на те или иные виды продуктов, школа ответственности не несет.
- 3.12. Ответственный за организацию горячего питания ежемесячно отчитывается перед Централизованной бухгалтерией муниципального учреждения «Управление образования» МР Печора по установленной форме.
- 3.13. Для организации питания учащихся 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;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.
- 3.14. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- 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 14-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Настоящий порядок устанавливает категории получателей и порядок предоставления бесплатного горячего питания за счет бюджетных ассигнований.
- 4.2. Питание учащихся осуществляется в дни посещения учебных занятий.
- 4.3. График питания обучающихся МОУ «СОШ №10» утверждается руководителем школы.
- 4.4. Организация бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов, а так же для обучающихся, признанными в установленном порядке малоимущими, осуществляется в пределах утвержденных бюджетных ассигнований (завтрак).
- 4.5. Детей с признанных в установленном порядке ОВЗ, детей-инвалидов горячее питание осуществляется за счет средств бюджета МО МР «Печора» (завтрак, обед).
- 4.6. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления реестра службой социальной защиты.
- 4.7. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, издает приказ о постановке ребенка на льготное питание.
- 4.8. На добровольной основе по свободному выбору может осуществляться питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей).

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 5.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно- административной комиссией.
- 5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.