

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8» города Торжка Тверской области
(МБОУ СОШ № 8)

Согласовано Управляющим советом
МБОУ СОШ № 8
Протокол № 4 от 30.12.2020



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 8
Н.Г.Пигина
Н.Г.Пигина
Приказ от 30.12.2020 № 185

**Положение об организации питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
города Торжка Тверской области (МБОУ СОШ № 8)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 8» города Торжка Тверской области (далее – Положение) 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) в части касающейся, а также устанавливает порядок предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4. -02 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8» города Торжка Тверской области;

1.4. Действие Положения распространяется на всех учащихся в МБОУ СОШ № 8.

1.5. Положение локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласуется с Управляющим советом МБОУ СОШ № 8 и 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 утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 8

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в МБОУ СОШ № 8 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;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных попавших в трудную жизненную ситуацию семей;
- социальная поддержка детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями (ОВЗ);
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ № 8.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам 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 санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение 6 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- таблица среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мг на 1 ребёнка в сутки) (приложение 7 к СанПин 2.3./2.4.3590-20 таблица 2);
- копии 20-дневных меню, утверждённых приказом директора школы, ;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- режим работы школьной столовой и график питания учащихся, утверждённые директором школы;
- книга отзывов и предложений.

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 принимает организационно- управленческие решения, направленные на обеспечение горячим питанием учащихся, реализацию принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых МБОУ СОШ № 8 в соответствии с приложением 8 СанПин 2.3./2.4.3590-20 десятидневных меню приготавливаемых блюд

3.8. Меню утверждаются приказом директора школы

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

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы (заведующим производством, поваром, подсобным рабочим, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с действующим законодательством о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд заключаются контракты (договоры). 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин 2.3./2.4.3590-20

3.13. Внутренний контроль организации питания, контроль качества готовой продукции, реализуемой в школе, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, формируемая приказом директора школы и действующая на основании Положения о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 8. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.14. Бракераж скоропортящейся пищевой продукции осуществляется должностным лицом, ответственным за приёмку продуктов питания у поставщиков. Результаты бракеража заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

3.15. в МБОУ СОШ № 8 организуется родительский контроль организации питания учащихся, который руководствуется в своей деятельности Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

3.16. Заведующий производством является ответственным лицом за организацию горячего питания в школе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.1.1. Учащиеся групп продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед)

4.1.2. Учащиеся 1-4 классов обеспечиваются один раз в день бесплатным горячим питанием (за счёт бюджетных средств)

4.1.3. Учащиеся отдельных категорий (из малообеспеченных семей) обеспечиваются бесплатным горячим питанием в объёме бюджетных средств по договору с территориальным органом (организацией), на которую возложены функции по организации бесплатного питания детей из малообеспеченных семей, при наличии документов, подтверждающих нуждаемость семьи в оказании социальной помощи в виде предоставления ребёнку бесплатного питания в школе.

4.1.4. Группы учащихся 5-6 классов обеспечиваются горячими завтраками на платной основе при наличии заявок родителей (иных законных представителей)

4.1.5. Учащиеся-инвалиды и учащиеся с ОВЗ обеспечиваются двухразовым бесплатным горячим питанием за счёт бюджетных средств в соответствии с Порядком обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или обучающихся –инвалидов бесплатным двухразовым питанием

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной недели.

4.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Сопровождение групп учащихся в столовую осуществляется классными руководителями. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение правил личной гигиены учащимися перед едой.

4.6. Организация обслуживания групп учащихся горячим питанием осуществляется путем частичного предварительного накрытия столов.

4.8. Классные руководители, воспитатели групп продлённого дня, ответственное лицо за учёт питания учащихся в трудной жизненной ситуации и учащихся –инвалидов и с ОВЗ:

- проверяют соответствие блюд утверждённому меню,
- ведут учёт присутствующих и отсутствующих учащихся, получающих питание,
- осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

4.9. Заведующий производством:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- составляет меню-требования, ежедневные меню;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

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 органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляют полномочные органы в соответствии с действующим законодательством.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные лица за организацию питания в школе, комиссия по осуществлению родительского контроля, бракеражная комиссия.

5.4. Состав указанных комиссий утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.