Принято на педагогическом совете Утверждено приказом № 01-26/ 32-01

протокол № 6 от «10» февраля 2021 года

от «08» февраля 2021 года по МОУ Ивняковской СШ ЯМР

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ИВНЯКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
ЯРОСЛАВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение об организации питания обучающихся в МОУ Ивняковской СШ ЯМР (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).
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обу­чающихся образовательной организации, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии с:
* Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273- ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
* Уставом школы;
* Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологиче­ском благополучии населения";
* Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
* Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29- ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (далее - Закон о качестве продуктов)
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением главного государ­ственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №32;
* СП 2.4.3648-20 ОТ 28.09.2020 №28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28;
* Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно- эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
* Приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 года №213 н/179 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
* Примерным меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях Ярославской области 2020 года;
1. Действие настоящего Положения распространяется на участников образовательного процесса.
2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, который принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.
3. Положение, принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5, настоящего Положения.
4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
5. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.
	1. Основные цели и задачи организации питания обучающихся в МОУ Ивняковской СШ ЯМР:
* 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 многодетных и малообеспеченных семей; детей с ОВЗ, детей, состоящих на учете в тубдиспансере, опекаемых детей, а также обучающихся по программам начального общего образования;
* модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.
1. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.
* Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
* Для организации питания обучающихся используются специальные помещения: ( пи­щеблок) с подсобными помещениями для хранения продуктов питания , 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;
* 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 в Российской Федерации.
* В пищеблоке постоянно должны находиться: .
* заявки на питание;
* 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;
* копии цикличного 2-х недельного меню, утвержденного директором школы;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* книга отзывов и предложений и другие необходимые для работы документы.
* 3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет орга­низационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными пред­ставителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бес­платной основе.
* 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 (законными представителями) обучающихся.
* Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиоло­гические требования к организации общественного питания населения». Режим питания является составной частью режима дня обучающихся.
* Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также мешо- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
* Цикличное двухнедельное дневное меню разрабатывает организатор питания.
* Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
* Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками организатора питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца и прошедшие медицинское освидетельствование 1 раз в пять лет.
* Работники пищеблока:
* применяют маркировку и соблюдают правила хранения кухонной посуды, столов, инвентаря и оборудования;
* хранят заключение о результатах технического контроля технологического и холодильного оборудования до следующего контроля;
* хранят товарно-транспортные накладные' маркировочный ярлык, копию декларации о соответствии продукции или копию удостоверения о госрегисграции в течение 48 часов после того как продукцию использовали;
* хранят пробы приготовленной продукции в течение 72 часов;
* ведут в соответствии с нормативными документами соответствующую документацию.
* 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 Федеральным законом от 05 апреля 2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, заключен договор на поставку продуктов питания.
* На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимся муниципальным заказчиком. 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. Несут полную ответственность за соответствие поставки продуктов в соответствии с заказом, высокого качества и с выполнением государственных требований к транспортировке продуктов питания и сотрудникам, осуществляющим перевозку и доставку продуктов питания.
* Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать нормативным документам. Предъявляемым требования к качеству продуктов питания.
* 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..
* Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучащихся горячим питанием. Ответственность за организацию работы школьного пищеблока возлагается на заместителя директора по АХР.
* Приказом директора школы из числа административных или педагогических работ­ников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.
	1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Одноразовое бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся по программам начального общего образования; детям из многодетных семей (не имеющим статус малоимущих); детям из малоимущих семей; детям-инвалидам; детям, находящимся под опекой, опекунам которых не выплачивается пособие на их содержание; детям, состоящим на учете в тубдиспансере. Двухразовое бесплатное горячее питание предоставляется детям с ограниченными возможностями здоровья и детям из многодетных семей, имеющих статус малоимущих. Бесплатное питание предоставляется при наличии соответствующих документов и заявления родителей (законных представителей) обучающихся по приказу директора школы.
	2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, вывешиваются в обеденном зале.
	3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы и шестидневной учебной недели.
	4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно. В исключительных случаях питание обучающихся может осуществляться по графику и в учебное время в соответствии с приказом директора.
	5. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классных руководителей и педагогов школы. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
	6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
	7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
* проверяет ежедневное меню,
* своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит учет отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
* совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
	1. Ответственное лицо за оборот денежных средств:
* ежемесячно принимает от классных руководителей начальных классов табель учета посещаемости детей (получения питания);
* ежемесячно принимает от ответственного за питание обучающихся льготных категорий среднего и старшего звена табель учета посещаемости детей (получения питания);
* осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
1. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.
	1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осу­ществляется бракеражной комиссией и органами Роспотребнадзора.
	2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет главный бухгалтер школы и финансовое управление Администрации ЯМР.
	3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кули­нарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, председатель первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания в соответствии с Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МОУ Ивняковской СШ ЯМР
2. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ
	1. В школе предусматривается обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.
	2. Свободный и непрерывный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе с помощью питьевых фонтанчиков или выдачи детям воды, расфасованной в емкости.
	3. При организации экскурсий, походов, выездов за пределы школы или района обучающиеся обеспечиваются питьевой водой, расфасованной в емкости (бутыли объемом 0,25л, 0,5л, 1л.)