**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯШКОЛА№12» Г.ИЗБЕРБАШ РД**

|  |  |
| --- | --- |
| Принято:  педагогическим Советом  протокол № 8 от 23.03.2021г. | УТВЕРЖДАЮ: Директор МБОУ «СОШ № 12»  Шебединова М.У. Приказ от 23.03.2021г.№\_\_\_\_ |

Положение o порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ№12»

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
   1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 12» (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), а так же устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
   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:

* Законом Российской Федерации "Об образовании";
* Уставом школы;

• Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

* Федеральным законом от30.03.1999года №52-ФЗ "О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения";

• Федеральным законом от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
* СанПиН 2.4.3648-20«Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»
* СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
* СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
* МР 2.4.0179-230 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
* MР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях
  1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
  2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) 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.

1. **ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №12» являются:

* Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
* Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и не инфекционных 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;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1. **ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**
   1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
   2. 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 в Российской Федерации.
  1. В пищеблоке постоянно находятся:
     + Журнал учета фактической посещаемости учащихся;
     + Журнал бракеража скоропортящийся продукции;
     + Журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
* Журнал здоровья;
  + - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
    - Копии примерного 12 –дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
    - 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.
  1. Администрация школы 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.
  2. Администрация школы 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) учащихся.
  3. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от27.10.2020 г. N32.
  4. 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, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
  5. Примерное меню утверждается директором школы
  6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
  7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим и личную медицинскую книжку установленного образца.
  8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
  9. На поставку 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.
  10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
  11. 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.
  12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
  13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
  14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборотом денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

1. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ**
   1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся начального звена (обеды) организуется за счет бюджетных средств.
   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 односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
   4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно
   5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
   6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем самообслуживания.
   7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.
2. **КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**
   1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
   2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтер образовательного учреждения.
   3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.
   4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
3. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**
   1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.
   2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.