

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 76 С ИЗУЧЕНИЕМ ВОСТОЧНЫХ
ЯЗЫКОВ г. ВЛАДИВОСТОКА**

ПРИНЯТО
педагогическим советом
от 31.08.2020 года
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Школа № 76»
С.Н. Матюхина
от 01.09.2020



Положение об организации питания учащихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 76 с изучением восточных языков г. Владивостока» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, а также размер компенсации на питание школьников устанавливается главой администрации города в размере, достаточном для оказания адресной поддержки учащихся. Расходы включаются в бюджет по отрасли «Образование».
- 1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3 Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании»; Типовым положением об образовательном учреждении; Уставом школы; федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, начального и среднего профессионального образования».
- 1.4 Действие настоящего Положения распространяются на всех обучающихся в школе.
- 1.5 Настоящие Положения является локальным актом, регламентирующим деятельности школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие приказом директора школы).
- 1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимается в порядок, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ОУ является:

- 2.1. Обеспечение учащихся питания, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Пропаганда полноценного и здорового питания.
- 2.4. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.5. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. 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,
 - 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 РФ.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся,
 - 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,
 - копия примерного 10-дневного меню,
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда,
 - качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверение качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.6. Режим питания столовой определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 года.
- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. 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, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.11. Постановку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работу по поставке продуктов питания в ОУ.
- 3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалификационные кадры. Обеспечивать поставку продуктов, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

3.14. 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 энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.15. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.16. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1 Питание учащихся организуется за счет средств регионального бюджета, средств местного бюджета и родительской оплаты.

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 двухсменной работы и пятидневной учебной недели.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительность 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5 Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов 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).

4.8 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима,

4.9. Ответственное лицо:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день,
- передаёт заявку для составления меню-требования, меню и определения

стоимости питания на день,

- 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 исполнения бюджетных средств, выделяемых на питание в ОУ, осуществляет бухгалтерия отдела образования.

5.3. Контроль целевого исполнения, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ «Централизованная бухгалтерия».

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют социальный педагог и представитель родительского комитета.