

«Принято»
Педсовет МБОУ СОШ с.Нечаевка
Протокол № 1 от 31.08.2020г

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ с.Нечаевка
приказ № 27 от 31.08.2020г
Хохлова Т.В.Хохлова



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ
С.НЕЧАЕВКА**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
- 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.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ СОШ С.Нечасвка 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 учащихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

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, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

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, 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 1) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2) Журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- 3) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4) Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 5) копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов;
- 6) ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- 7) приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.4. 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального бюджета для учащихся 1 -4 классов;
- средств муниципального бюджета Мокшанского района для льготной категории учащихся 1 - 11 классов;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 1- 11 классов (далее - родительская плата).

4.2.Стоимость завтраков (обедов) по заявке общеобразовательной организации рассчитывается поставщиками услуги, согласовывается на общешкольном родительском собрании или коллегиальным органе управления учреждением и утверждается приказом директора.

5.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется работниками школьной столовой.

5.2. 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.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

5.5. Для учащихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков. Для учащихся 1-11 классов предусматривается организация горячих обедов.

5.6. Для обучающихся с ОВЗ организуется бесплатное двухразовое горячее питание.

5.7. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;

копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы.

5.8. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи», «учащийся из многодетной семьи», «учащийся из семьи в трудной жизненной ситуации» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию справку УСЗН, подтверждающую право учащихся на получение льготного питания, справку о составе семьи, акт обследования жилищных условий.

5.9. Учащийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления документов (п.5.8.).

5.10. Руководитель общеобразовательной организации издает приказ о включение ребенка в список на льготное питание.

5.11. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и утвержденным графиком приема пищи. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.12. Классные руководители сопровождают класс на каждый прием пищи. Сопровождающие и дежурный по столовой педагог обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, порядок при приеме пищи и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.13. Ответственный за питание на первом уроке собирает сведения об отсутствующих учащихся.

6.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, комиссией по организации питания.

6.2.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.

7.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

7.1.Настоящее Положение вступает в силу с момента издания распорядительного акта (приказа) руководителя образовательной организации.

7.2.Настоящее Положение действует до замены его новым Положением или отмены педагогическим Советом образовательной организации в связи с выявившимися противоречиями, изменениями в законодательстве РФ в области образования.

7.3.Настоящее Положение утрачивает силу с момента утверждения новой редакции.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.Нечаевка**

ПРИКАЗ

31 августа 2020 г.

№27/5

**О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в школьной столовой.**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения «Родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2020-2021 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Председатель: Доронина О.В. – заместитель директора по ВР.
Члены комиссии:
 - ✓ Авдоница Е.Б. – социальный педагог;
 - ✓ Голомышкина А.Б. – педагог-психолог;
 - ✓ Овсянкина О.А. - учитель технологии;
 - ✓ Кошкина А.В. – член Родительского комитета;
 - ✓ Ершова А.М. – член Родительского комитета;
 - ✓ Балалаева В.В. - член Родительского комитета
2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания детей в МБОУ СОШ с.Нечаевка» (Приложение 1).
3. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2).
4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2020-2021 учебном году (Приложение 3).
5. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссии могут быть оценены:
 - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - ✓ санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - ✓ соблюдение графика работы столовой.
6. Результаты контроля организации и качества горячего питания регулярно рассматривать на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре, освещать на общешкольных и классных родительских собраниях (отв.Доронина О.В.), представлять информацию на официальном сайте школы (отв.Любушина О.В.).
 7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 4), заполнения оценочного листа (Приложение 5).
 8. Родительский контроль организации и качества горячего питания в школе проводить не реже одного раза в месяц.
 9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы Кожица /Кожичова Т.А./

