

**МБОУ – Шадкинская средняя общеобразовательная школа
Тюлячинского муниципального района РТ**

Введено в действие
С приказом директора МБОУ –
Шадкинская СОШ №198 от 6.09.2022г.

Принят на педагогическом совете
Протокол № _1. от 29.08 2022г.

Утверждаю:
Директор школы  А.А.Ибушев



**ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания
в МБОУ – Шадкинская СОШ
Тюлячинского муниципального района РТ**

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания воспитанников и обучающихся в МБОУ – Шадкинская СОШ (далее - школа) устанавливает

- порядок организации рационального питания обучающихся в школе;
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

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

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом школы;

Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и обучающихся в школе.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) 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 автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1 Основными целями и задачами при организации питания воспитанников и обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах 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;

- 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.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2 Для организации питания обучающихся 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение № 5 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
 - гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590- 20);
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья (приложение № 4 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений (приложение № 2,3 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
 - ведомость контроля рациона питания (приложение № 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590- 20);
 - копии примерного 12-дневного меню, получившие экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы (приложение № 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
 - 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.).

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. 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.

3.6 Режим питания в школе определяется СанПиНом 2.3/2.4.3590- 20 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" утверждены положением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32.

3.7 Питание в школе организуется на основе рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы.

3.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся 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.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.11 На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой-интернатом. 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 обучающихся, должны соответствовать СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

3.13 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.

3.14 Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

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

4.2 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.3 Учащиеся школы обеспечиваются одноразовым питанием.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. В школе и режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания по школе обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Дежурные классы, дежурные по классам, накрывают столы для учащихся. Сопровождающие классные руководители, учителя - предметники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия в составе заместителя директора по ВР, ответственного за организацию питания, завхозом, председателя профкома.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе :

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

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 Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляется родительский контроль по питанию.

5.3 Состав Совета по питанию в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.