

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 71
с углублённым изучением отдельных предметов имени Героя Российской Федерации
Чухванцева Валерия Николаевича**

426065, г. Ижевск, ул. Короткова, 17а тел/факс: 46-31-32 e-mail: sc071@izh-shl.udmr.ru

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом МБОУ СОШ № 71
(протокол от 08.06.2023 № 14)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 71
от 08.06.2023 № 392
Директор
 Т.В. Алимova



**Положение о порядке организации питания учащихся в столовой
МБОУ СОШ № 71**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 71 (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с санитарно-эпидемиологическими правилами СПЗ.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)", Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»; методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 года), Постановлением УР от 20 ноября 2018 года № 488 «Об утверждении Порядка обеспечения двухразовым питанием за счет средств бюджета Удмуртской Республики, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающих в образовательных организациях, реализующих адаптивные основные образовательные программы», Приказом МОиН УР от 13.12.2018 г. № 1233 «О внесении изменений в приказ МОиН УР от 27 июня 2016 года № 519 «О реализации подпрограммы «детское и школьное питание» Государственной программы Удмуртской республики «Развитие образования», Постановлением Администрации города Ижевска от 27 декабря 2013 года № 1250 «Об утверждении порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся 1-11 классов муниципальных образовательных организаций муниципального образования «Город Ижевск», Приказом Управления образования Администрации города Ижевска «Об утверждении стоимости 1-го детодня питания», Приказом от 01.09.2022 № 535 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях в

2022 - 2023 учебном году», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Педагогическом Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. Настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 71 является:

- 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;
- 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 Учреждения.

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 учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящей продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания;

- копии двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.

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 .

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 в соответствии с требованиями СанПиНа.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиНа.

3.8. Меню утверждается директором школы.

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 учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно ООО «Школьник». 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 требованиям СанПиНа.

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

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания на текущий учебный год. Ответственные за организацию питания в образовательном учреждении осуществляют контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание 1 раз в день, для учащихся с ограниченными возможностями здоровья 2 раза.

3.17. Контроль и учет родительских денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет классный руководитель.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется бесплатно для учащихся 1-4 классов, для учащихся из многодетных и малообеспеченных семей, для учащихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации и для учащихся с ограниченными возможностями здоровья; за счет родительских средств питание организуется для учащихся 5-11 классов, которые не входят в льготную категорию.

4.2. Обеспечение бесплатным молоком и кондитерским изделием организуется для учащихся 1-4 классов.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и на входной группе в столовую.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается директором школы ежегодно.

4.6. Ответственные дежурные по школе обеспечивают сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, заведующего производством, директора школы, медицинской сестры и врача школы. 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).

5. Контроль организации горячего питания в школе.

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания. В состав комиссии включаются медицинские работники, родители учащихся школы, ответственный за организацию питания в школе.

5.2. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.