Принято

На педагогическом совете

МБОУ «СШ г. Новосокольники»

Протокол №10 от 25 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СШ г. Новосокольники»

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А.Кубло

 Приказ №111 от «\_\_\_25\_\_»\_\_\_08\_\_\_\_\_\_2020

Изменения и дополнения внесены приказом по школе № 212 от 17.112022г.

**Положение об организации питания в**

**МБОУ «Средняя школа г. Новосокольники»**

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа г. Новосокольники» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.

 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 документами:

Федеральный Закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (глава 4.Статьи 34, 37, 41)

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвежденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.19.2020 №32

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.о179 – 20 от 18.05. 2020)

Постановление Администрации Новосокольнического района от 24 августа 2018 г. № 187-н «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования «Новосокольнический район»»

 Контракт на организацию горячего питания для учащихся МБОУ "СШ г.Новосокольники".

Устав школы

Указ Губернатора Псковской области от 12.10.2022 № 193-УГ « О мерах поддержки граждан РФ, призванных на военную службу по мобилизации, и членов их семей»

Постановление Администрации Новосокольнического района от 16.1 1.2022 -N 324 «О внесении изменения в постановление Администрации Новосокольнического района от 14.012021 №1 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования «Новосокольнический район»

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором 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.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа Г. Новосокольники» 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;

социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и

семей, попавших в трудные жизненные ситуации; 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.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «СШ г. Новосокольники».

 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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся; 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; ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда,

«ведомость контроля за питанием»; 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 их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарногигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарноэпидемиологические требованиями 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), утвержденными 30.06.2020 № 16, «Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» № МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020;

 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного цикличного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» № МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 (Приложение 2), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

 3.8. Примерное меню согласовывается с директором школы, родителями.

3.9 Организация питания обучающихся осуществляется по договору с организациями общественного питания. Учреждение, в соответствии с договором приобретает и передает необходимое оборудование во временное пользование, выделяет специальное помещение для организации питания учащихся. Контроль за качеством питания осуществляет директор Учреждения.

3.10. 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.

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

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств, средств местного и регионального бюджетов.

4.3. Ежедневное меню рационов питания согласованное с директором школы, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График питания учащихся вывешивается в обеденном зале и доводится до сведения классных руководителей.

 Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов обучающимися из помещения 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. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

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

4.7. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую сразу после начала занятий.

 4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующего столовой, директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.9.Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется двухразовое питание за счет бюджетных ассигнований в день на одного ребенка из расчета: средства бюджета Псковской области – 50 рублей; средства бюджета муниципального образования «Новосокольнический район» - 20 рублей.

4.10. Обеспечить бесплатными горячими завтраками обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, бесплатными обедами, посещающих группы продленного дня, родители которых призваны на военную службу по мобилизации и военнослужащих, принимающих участие в СВО.

В соответствии с законом Псковской области от 07.05.2014 № 1385-03 «Об образовании в Псковской области» подпункта «г» пункта 2 части 1 статьи 9 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих в государственных и муниципальных организациях образовательные программы начального общего, основного общего или среднего общего образования на дому в соответствии с приказами указанных организаций о переводе обучающихся на обучение на дому, за счет средств областного бюджета предоставляется мера социальной поддержки в виде ежемесячной денежной компенсации двухразового питания из расчета 40 рублей в день за каждый календарный день нахождения обучающихся на обучении на дому.

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 школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.

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

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Классные руководители обязаны сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в школе по предложенной форме, утверждённой директором школы не позднее последнего учебного дня месяца.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации здорового питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.