

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Озерки
Петровского района Саратовской области»

МОУ «СОШ с. Озерки»

Принято
Педагогический совет
Протокол №1 от «24» 08.2021г.

Утверждаю
Директор МОУ «СОШ с. Озерки»
_____/Т.П.Синенко /
Приказ №176-ОД от «24» 08.2021 г.

**Положение о порядке организации питания
обучающихся в МОУ «СОШ с. Озерки»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ «СОШ с. Озерки» (далее – "Положение") устанавливает 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).

1.2. 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";
- Уставом школы;
- Постановление администрации Петровского муниципального района Саратовской области муниципальной целевой программы Совершенствование организации питания обучающихся муниципальных района на 2010-2012гг. от 22.12. 2009 г. №2266 (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. №31 (ред. от 03.04.2003);
- "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г №45;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34.

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, 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МОУ «СОШ с. Озерки»:

- обеспечение учащихся 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 учащихся 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. При организации питания учащихся школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г №45 и документами, перечисленными в гл. 1 «Общие положения»;

3.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с СанПиН должны быть созданы следующие условия 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 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

- 3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.9. 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".
- 3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.
- 3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.12. 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.
- 3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного и муниципального бюджетов.
- 4.2. Отдельным категориям обучающихся предоставляется льгота по питанию:
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
 - обучающимся 5-11 классов (за исключением обучающихся, состоящих на полном государственном обеспечении, обучающихся, получающих питание в группах продленного дня) из расчёта 20 рублей в день на одного указанного обучающегося в дни обучения в течение учебного года;
 - обучающимся, посещающим группы продлённого дня в дни обучения из расчёта стоимости питания в день:
 - 11 рублей для обучающихся 1-4 классов из категории лиц, указанных в пунктах 1,2,5,6 части 1 настоящей статьи;
 - 22 рубля для обучающихся 1-4 классов из категории лиц, указанных в пунктах 3,4,7,8 части 1 настоящей статьи;
 - 15 рублей для обучающихся 5-11 классов из категории лиц, указанных в пунктах 1,2,5,6 части 1 настоящей статьи;
 - 30 рублей для обучающихся 5-11 классов из категории лиц, указанных в пунктах 3,4,7,8 части 1 настоящей статьи;
 - обучающиеся 1-4 классов (за исключением обучающихся, состоящих на полном государственном обеспечении) обеспечиваются молоком;
 - обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в МОУ «СОШ с. Озерки» обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Федерации.

Стоимость мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование муниципальных образовательных организациях, устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Саратовской области от 01.09.2020г. № 743-П.

В случае экономии средств, возникающей при реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование муниципальных образовательных организациях, образовавшейся за счет пропусков детей по болезни, учреждение в праве направить сложившуюся экономию на повышение качества питания обучающихся, путем увеличения стоимости одного дня питания.

- 4.3. Горячее питание принимается советом родителей в начале учебного года.
- 4.4. Ежедневные меню утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале и на сайте школы <http://schoz.edusite.ru/>
- 4.5. Родительский контроль один раз в квартал в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 2020 года.
- 4.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.
- 4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).
- 4.11. 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.

