



«Утверждаю»
Директор МКОУ «Турагская СОШ»
Л.Р. А.С. Касимов
30 08 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
Муниципальном казенном общеобразовательном
учреждении
«Турагская средняя общеобразовательная школа»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основе нормативно-правовой базы по организации питания в образовательных учреждениях:

- 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»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МКОУ «Турагская СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.

Горячим питанием обеспечиваются обучающиеся 1-4 классов. Время приема пищи- после 3 урока в первую и во вторую смены.

Настоящее Приложение определяет:

>общие принципы организации питания обучающихся в школе;

- >порядок организации питания в школе;
- >контроль организации питания и качества приготовления пищи;
- >примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

Настоящее Положение согласовывается Педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность при организации питания обучающихся.

Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции..

1. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Основные задачи при организации питания:

- >обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- >обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании в школе;
- >предупреждение(профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- >максимальное разнообразие рациона питания;
- >исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, продуктов, способных привести к ухудшению здоровья обучающихся;
- >соблюдение режима питания;
- >пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- >мониторинг состояния здоровья обучающихся;
- >стоцентный охват обучающихся горячим питанием;
- >формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания с учетом региональных особенностей.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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.

В школе, в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- >предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-

технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

>предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

>разработан и утвержден порядок питания обучающихся.;

>подобран квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания;

>разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);

>назначены ответственные, осуществляющие контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, **нормам** и контрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН, документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

Горячее питание организуется на базе пищеблока школы:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам.

Горячее питание является обязательным для всех обучающихся 1-4 классов школы.

Школа организует питание обучающихся в соответствии с нормами обеспечения питанием, в пределах выделенных ассигнований на соответствующий финансовый год.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

3. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Директор учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- ежедневно осуществляет контроль за организацией питания;
- следит за соблюдением графика отпуска питания учащимся;
- контролирует предварительные заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.

Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется на

основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о поставщике продуктов.

На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для обеспечения учащихся горячим питанием.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся .

Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и их стоимости вывешивается в обеденном зале.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания учащихся утверждается директором учреждения.

Ответственные обеспечивают сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет комиссия в составе не менее трех человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал контроля за качеством готовой пищи

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Контроль осуществляют специалисты управления образованием, медицинская сестра, органы санитарно-эпидемиологического надзора, представители родительского комитета и комиссии, создаваемые приказом директора школы.

Внутришкольный контроль осуществляется с периодичностью, определяемой с планом-графиком контроля, не реже двух раз в год. Объектом контроля являются:

- >обеспечение порядка при приеме пищи;
- >соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- >охрана труда и техники безопасности;
- >соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
- >выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
- >качество приготовления пищи;
- >соблюдение порционного нормирования.

Директор школы:

- >несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Чукотского автономного округа, федеральными санитарными правилами и нормами;
- >назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания;
- >обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях классных родительских собраний, общешкольного родительского собрания и на совещаниях при директоре.

Медицинский работник, закрепленный за школой:

- > осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- > отслеживает соблюдение действующих санитарно - эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- > регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками кухни, учащимися, педагогами и родителями.

4.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора школы на текущий учебный год. Ежедневно проводится снятие проб готовой продукции дежурным администратором, медицинским работником.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- >разрабатывает пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- >посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в школе;

>контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;
>принимает участие в контроле качества приготовления пищи, осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока, достаточное количество столовых приборов;
^ имеет право проводить рабочие совещания с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

Ежемесячный контроль осуществляет Родительский контроль, который проводится группой родителей, результаты оформляются актом, который подписывают все родители, участвующие в контроле. Акт выставляется на официальный школьный сайт.

По итогам контроля составляются справка и приказ, содержание которых доводится до администрации, работников школы, персонала столовой в зависимости от целей и уровня инспектирования. По выявленным в результате проверки недостаткам проводится повторная проверка на предмет устранения замечаний.

Отзывы о работе столовой записываются в книгу отзывов и предложений, хранящуюся у заведующей столовой. Право на запись имеют участники образовательного процесса, инспектирующие лица и гости школы.

Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.