

Принято на заседании
Педагогического совета
протокол № 1
от 27.08.2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Арская средняя
общеобразовательная школа №2»
Арского муниципального района
Татарстана
Г.Г.Гиниатуллина
приказ № 220 от 27.08.2021



**Положение об организации горячего питания
в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Арская средняя
общеобразовательная школа №2» Арского муниципального района Республики
Татарстан**

I. Общие положения

- 1.1 Настоящее положение разработано на основании действующих Законов РФ и РТ по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях, Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Республики Татарстан от 22 июля 2013 г. N 68-З РТ «Об образовании», постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 06.10.2020 года №908 «Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях» постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 21.09.2020 года №851 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2021 год», постановлением исполнительного комитета Арского муниципального района от 28.12.2020 года №1063 «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Арского муниципального района на 2021 год», Типового положения об общеобразовательном учреждении и Устава школы.
- 1.2 Положение разработано с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся школы.
- 1.3 Рациональное (здоровое) питание учащихся является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.
- 1.4 Питание учащихся в школе организуется в школьной столовой, продукты питания поставляются на основании договора.
- 1.5 Основными задачами при организации питания являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество пищевых продуктов; профилактика заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.6 Ответственность за формирование рациона питания при организации питания учащихся в школе и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания возлагается на директора школы.
- 1.7 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится

директором школы и филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Арском районе.

II. Основные принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Питание обучающихся организовано по утвержденному директором графиком.

2.3. Организация и рацион питания, двенадцатидневное примерное меню обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.5. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.6. 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.

2.7. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

III. Организация обслуживания горячим питанием

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком, после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.3. После окончания приема пищи дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале.

3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно дежурный учитель своевременно предоставляет в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

IV. Порядок организации питания

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

4.2.1. Горячее питание для учащихся 1-4 классов предоставляется за счет субсидии федерального бюджета.

4.2.2. Горячее питание для учащихся 5-11 классов предоставляется за счет республиканской субсидии и родительской платы. Предоставление родительского взноса за горячее питание производится исключительно на добровольной основе со стороны родителей обучающихся. Размер суммы оговаривается и принимается на общешкольном родительском собрании, рассчитывается исходя из количества дней питания в месяц.

4.2.3. Горячее питание представляется для учащихся из семей, имеющих в своем составе 4 и более детей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей, с ограниченными возможностями здоровья за счет средств местного бюджета.

4.3. Ежедневное меню рационов питания согласовывается директором школы.

4.4. Директор школы своим приказом назначает лицо из числа сотрудников, ответственное за сбор и учет средств, поступивших от родителей (законных представителей) в качестве платы за предоставление питания учащимся.

4.5. Ответственное лицо – замдиректора по АХЧ сдает полученные денежные средства от родителей (законных представителей) обучающихся кассиру МУ «Управление образования» исполнительного комитета Арского муниципального района Республики Татарстан с получением квитанции от него. Также ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание.

4.6. В целях ведения отчетной документации по питанию поваром делается отчет по израсходованным средствам по каждому источнику финансирования в отдельности:

- из средств муниципального бюджета;
- из средств родителей

4.7. Замдиректора по АХЧ сдает отчет за прошедший месяц в течение 5 дней по истечению месяца в централизованную бухгалтерию.

4.8. Бракеражная комиссия образовательного учреждения ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее разнообразие.

4.9. Ответственность за своевременное информирование родителей по поводу питания возлагается на классного руководителя.

4.10. Дежурный администратор 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.

4.11. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара. 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).

4.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе – заведующая столовым:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся,

предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

V. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется бракеражной комиссией.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

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

VI. Документация пищеблока

В пищеблоке школы должны находиться: бракеражный журнал, копии меню за 12 дней и ежедневное меню, технологические карты на блюда и изделия по меню, приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающего сырья (сертификаты соответствия, удостоверение качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции), журнал сырой продукции, журнал учета заболеваний, график питания учащихся, списки по учету питающихся.