

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 1»
Бавлинского муниципального района Республики Татарстан

Принято на
заседании педагогического
совета
Протокол № 4 от 11.02.2021 г.

Утверждено и введено в действие
приказом директора МБОУ «ООШ
№ 1» «ООШ № 1»
№ 19 от 11.02.2021 г.
Д.Р.Калимуллина



**Положение об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа № 1»
Бавлинского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «ООШ № 1» (далее - Положение) является локальным нормативным актом муниципального общеобразовательного учреждения МБОУ «ООШ № 1» (далее - школа) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе.

Положение определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом МБОУ «ООШ № 1», согласовывается Педагогическим советом школы, утверждается и вводится в действие приказом директора.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом школы;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.2. настоящего Положения. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.6. Настоящее Положение направлено на совершенствование организации питания обучающихся, повышение охвата обучающихся горячим питанием во время учебной деятельности.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе своей столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется поварами-сотрудниками ООО «Витара», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с отделом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни шесть дней в неделю - с понедельника по субботу включительно для обучающихся 2-9 классов и пять дней в неделю с понедельника по пятницу включительно для обучающихся первых классов

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания в школе должны вестись и использоваться следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- ежедневное меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты или договора на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;

- графики дежурств в столовой;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского комитета;

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий при наличии финансовых средств.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся 1 -4 классов предоставляется бесплатное одноразовое питание по примерному двенадцатидневному меню утвержденному МОиН РТ и согласованному Управлением Роспотребнадзора по РТ

3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяются перемены.

3.1.3. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам классных руководителей. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за один день и уточняется на следующий день до 8.00 часов (до начала первого урока).

3.1.4. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Ежедневно меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания обучающихся 5-9 классов осуществляется за счет:

- средств местного бюджета, предоставленных в форме частичной компенсации стоимости питания;

- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее - родительская плата);

4.1.2. Стоимость питания на одного человека устанавливается Постановлением исполнительного комитета Бавлинского муниципального района Республики Татарстан.

4.1.3. Финансирование питания обучающихся 1-4 классов осуществляется за счет:

- средств Российской Федерации 58%,
- средств Республики Татарстан 42%

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

- вносит изменения в приказ о предоставлении горячего питания обучающимся на основании изменений или вновь изданных Постановлений исполнительного комитета Бавлинского муниципального района;

- несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, также педагогических советах, совещаниях при директоре.

5.2. Ответственный за питание - заместитель директора по воспитательной работе, назначенный директором школы по приказу:

- контролирует деятельность классных руководителей,
- формирует график дежурства обучающихся в столовой;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- контролирует дежурство классных руководителей в столовой во время приема горячего питания обучающимися,
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день согласно графику п.3.1.3

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6. Контроль за организацией питания.

6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы, утвержденные директором школы.

6.2. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется приказом о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник и члены бракеражной комиссии в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.