

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 имени Ю.А.Гагарина»
Бавлинского муниципального района Республики Татарстан**

ПРИНЯТО
Протокол заседания
педагогического совета
от 13.02.2021 г. № 6

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №3»
Мерс **Ф.Х. Гильмутдинова**
Введено в действие приказом
от 13.02.2021 г. № 24

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" ФЗ-273 от 29.12.2012; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом МБОУ «СОШ № 3 им. Ю.А. Гагарина» (далее – Школа).

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам организации питания обучающихся.

1.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются по мере необходимости.

2. Цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Школе являются:

- 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 школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- 100% охват учащихся школы горячим питанием.

3. Принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

Организация обслуживания горячим питанием осуществляется по циклическому меню, согласованному с ТО управлением Роспотребнадзора по РТ в Бавлинском муниципальном районе и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Копии примерного 12-дневного меню;
- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества);
- Книга посещений классных родительских комитетов.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. 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 учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32.

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, организующей питание в соответствии с муниципальным контрактом, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет организация, организующая питание в соответствии с муниципальным контрактом.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

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

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год - заместитель директора по ВР.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание организуется для всех учащихся школы.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.6. 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.

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

5. Контроль за организацией 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: директор школы, лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год – заместитель директора по ВР.

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

6. Функции администрации школы

6.1. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.

6.2. Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и охвату питания.

6.3. Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.

6.4. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

6.5. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.

6.6. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

6.7. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

7. Ответственность

Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор, заместитель директора по ВР, и ответственный за питание.