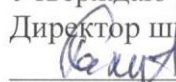


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шубанская основная общеобразовательная школа»
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан**

Принято
Педагогическим Советом школы

Протокол № 6 от 31.03.2022

Утверждаю
Директор школы:


Рахимзянов Х.Р.

«31» марта 2022 г.
Приказ № 38



**Положение
об организации питания учащихся в школе**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ "Шубанская ООШ" 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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 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";
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 утверждены санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые вступили в силу с 01.01.2021.
 - Типовым положением об образовательном учреждении;
 - уставом школы;
- 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 собрании трудового коллектива, и утверждается и 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:

- 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;

- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
 - 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. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 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;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания;
 - копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.
- 3.4. 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.
- 3.5. 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 (законными представителями) учащихся.
- 3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".
- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного 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. Примерное меню утверждается директором школы

- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.3648-20;
- 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 полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Питание учащихся организуется за счет родительской оплаты и предоставлением льготной оплаты на питание учащимся из малообеспеченных и неполных семей;
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) 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
- 4.5. 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.
- 4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия
- 4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
 - своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
 - осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ДВУХРАЗОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЯМ С ОВЗ

- 5.1. Мера социальной поддержки по обеспечению обучающихся с ОВЗ бесплатным двухразовым питанием в ОУ предоставляется в виде ежедневного завтрака и обеда за счёт средств муниципального бюджета во время организации образовательного процесса в ОУ.
- 5.2. Право на получение меры социальной поддержки по обеспечению ежедневным бесплатным двухразовым питанием сохраняется за обучающимися с ОВЗ, достигшими возраста 18 лет и продолжающими обучение в ОУ, до окончания обучения.
- 5.3. Бесплатное питание предоставляется детям с ОВЗ только в дни посещения ОУ (занятий, уроков), за исключением выходных, праздничных дней и в каникулярное время на основании решения ОУ.
- 5.4. Питание организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания, посещающих ОУ, примерного меню, утверждаемых в установленном порядке.
- 5.5. Бесплатное двухразовое питание ребёнку с ОВЗ в ОУ предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) обучающегося и заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК) о признании ребёнка лицом с ОВЗ. Заявление на обеспечение ребёнка с ОВЗ бесплатным двухразовым питанием предоставляется руководителю ОУ в течение учебного года для обучающихся в ОУ с момента возникновения права на получение ежедневного бесплатного двухразового питания. Форма заявления принимается ОУ самостоятельно.
- 5.6. Решение о предоставлении бесплатного двухразового питания принимается ОУ в течение трёх дней после подачи заявления.
- 5.7. Руководитель ОУ вправе принять решение о прекращении бесплатного двухразового питания в случае отсутствия у ребёнка права на его предоставление и в случае непредставления родителями (законными представителями) ребёнка необходимых документов или при наличии в указанных документах недостоверных сведений

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление
- 6.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет "Централизованная бухгалтерия учреждений образования".
- 6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 6.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.