

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №20
им. Героя Советского Союза
А.А. Лазуненко
_____ Т.Г. Ануфриенко

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся в
МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко

**1 . ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ СОШ № 20 ИМ.ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.А. ЛАЗУНЕНКО**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, с учетом внесенных изменений: пункт 2.1 от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Организация питания обучающихся в МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко возлагается на МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко
2. Питание учащихся школы МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко обеспечивают организации осуществляющие питания по контракту, которые являются ответственными за качество и безопасность питания учащихся.
3. МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко должно обеспечивать необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания и контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников школы.
4. В соответствии со ст. 28, 37 закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-03 «Об образовании в РФ» предоставляет организации осуществляющей питание по контракту имущество, в том числе помещения, необходимые для работы с условиями, соответствующими требованиями действующего законодательства.
5. МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям осуществляющие питание по контракту, в том числе обеспечивает организацию питание электроэнергией, горячей и холодной водой, отопление.
6. При организации питания МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко и организация осуществляющая питание по контракту руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
7. Директор МБОУ СОШ № 20 им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко является ответственным лицом за организацию, выполнение натуральных норм питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
8. Медицинские работники муниципального органа здравоохранения закрепленные за школой должны следить за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов. Правильности закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
9. Взаимоотношения между предприятием, осуществляющим питание по контракту, школой и муниципальным органом здравоохранения регулируются Соглашением о сотрудничестве по организации питания учащихся.
10. Администрация школы обеспечивает принятие организационноуправленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием (завтраков) обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ.
11. Питание в школе организуется на основе Муниципальных контрактов, в соответствии с перспективным меню, предоставленным министерством

образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, согласованным с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

12. В школе организована свободная продажа продуктов питания, напитков и приготовленных блюд.

13. В школе организовано льготное питание в соответствии с порядком обеспечения льготным питанием, утвержденным постановлением администрации муниципального образования Гулькевичский район.

14. Бесплатное одноразовое горячее питание обучающихся 1-4 классов организуется за счет консолидированных средств федерального, краевого и муниципального бюджета.

15. Организация горячего питания учащихся 5-11 классов - за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.

Оплата школьного питания производится родителями на счет организации осуществляющей питание в банковское учреждение или в кассу организации осуществляющей питание.

16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

18. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

19. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют организации осуществляющие питание, с которым заключается контракт в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров; работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

20. Поставщики должны:

- иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры;
- обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются название блюд. Их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривает 3 перемены по 20 минут. Отпуск питания в столовой осуществляется в столовой по классам для приема пищи.

3. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

4. Под руководством дежурного преподавателя организована работа дежурных детей старше 14 лет для сервировки столов.
5. В школе имеется Совет по питанию, в функции которого входят вопросы повышения эффективности детского питания.
6. Проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В состав бракеражной комиссии входят административный работник школы - ответственный по организации питания и по согласованию: повар-бригадир организации общественного питания и медицинский работник органа здравоохранения закрепленного за школой.
7. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия. В состав которой входят на основании приказа директора педагоги, родители, члены Совета школы, заведующий хозяйством, социальный педагог, медицинская сестра (по согласованию).
8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный директором:
 - 8.1. обеспечивает контроль за организацией питания в школе;
 - 8.2. ведет соответствующую документацию по организации питания детей в школе;
 - 8.3. ведет мониторинг организации питания учащихся, своевременно предоставляет необходимую информацию и отчеты по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
 - 8.4. ежедневно контролирует с поваром-бригадиром организации общественного питания, представленную классным руководителем в письменном виде заявку на питание детей каждого класса;
 - 8.5. проверяет ассортимент продуктов питания, наличие меню, его соответствие фактическому рациону питания детей и стоимость питания;
 - 8.6. принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - 8.7. ежедневно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов, выполнением требований санитарного законодательства в организации питания учащихся;
 - 8.8. организует работу в школе по пропаганде здорового питания среди детей и их родителей;
 - 8.9. имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

9. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ведут ежемесячный табель учета фактически питающихся детей и учет поступления родительской платы за питание, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую заявку на питание детей своего класса фактически присутствующих в школе обучающихся в соответствии с классным журналом.
10. Учителя предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролировать мытье рук школьников перед приемом пищи и их поведения во время питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Устав
2. Положение об организации питания обучающихся, о комиссии по питанию (бракеражной), о Совете по питанию.
3. Контракты
4. Приказы по организации питания в школе.
5. Циклическое (перспективное) меню предоставленное министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, согласованное с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
7. Табеля по учету школьников, питающихся в школе.
8. Личные дела детей из многодетных семей, подлежащих льготному питанию.
9. Соглашение о сотрудничестве по организации питания учащихся (школа-организация осуществляющая питание-орган здравоохранения)