

Положение о порядке организации питания в столовой МОБУ«Октябрьская основная общеобразовательнаяшкола»

# Общееположения

* 1. Настоящееположение опорядкеорганизации питания учащихся вМОБУ«Октябрьская основнаяобщеобразовательнаяшкола»(далее—"Положение")разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ"ОбобразованиевРоссийскойФедерации»",Санитарно-эпидемиологическимиправиламиинормативамиСанПиН2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизацииобщественногопитаниянаселения"Уставомшколыинаправленона совершенствованиесистемы организациии улучшениякачества питанияобучающихся.
	2. Положениеустанавливаетпорядокорганизациигорячегорациональногопитанияобучающихсявшколе,определяетосновныеорганизационныепринципы,правилаитребованиякорганизациипитанияобучающихся.
	3. ДействиенастоящегоПоложенияраспространяетсянавсехобучающихсявшколе.
	4. Настоящее Положение является локальным нормативнымактом, регламентирующимдеятельностьшколы по вопросампитания, рассматривается на родительскомсобрании,принимается на Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказомдиректорашколы.
	5. Положение принимается на неопределённыйсрок. Изменения и дополнениякПоложениюпринимаютсявпорядке,предусмотренномп.1.6.НастоящегоПоложения.
	6. ПослепринятияПоложения(илиизмененийи дополненийотдельныхпунктов,иразделов)вновойредакциипредыдущаяредакцияавтоматическиутрачиваетсилу.

# Основныезадачи.

* 1. Основнымицелямиизадачамиприорганизациипитания обучающихсявМОБУ«ОктябрьскаяООШ»является:
* обеспечение обучающихся питанием,соответствующим возрастнымфизиологическимпотребностямв пищевых веществах и энергии, принципамрациональногоисбалансированногопитания;
* гарантированное качество и безопасностьпитания и пищевых продуктов, используемыхдляприготовленияблюд;
* предупреждение (профилактика) средиобучающихсяинфекционныхи неинфекционныхзаболеваний,связанныхсфакторомпитания;
* пропагандапринциповполноценногоиздоровогопитания;
* использование бюджетныхсредств, выделяемыхна организацию питания,в"соответствиистребованиямидействующегозаконодательства;

1. **Общиепринципыорганизациипитанияобучающихся.**
	1. Организацияпитания обучающихсяявляетсяотдельнымобязательнымнаправлениемдеятельностиУчреждения.
	2. Дляорганизациипитанияобучающихсяиспользуютсяспециальныепомещения

(пищеблок),соответствующиетребованиямсанитарно-гигиеническихнорм иправилпоследующимнаправлениям:

* соответствиечислапосадочныеместстоловойустановленнымнормам;
* обеспеченность технологическимоборудованием,техническоесостояниекоторогосоответствуетустановленнымтребованиям;
* наличиепищеблока,подсобныхпомещенийдляхраненияпродуктов;
* обеспеченностькухоннойистоловойпосудой,столовымиприборамивнеобходимомколичествеивсоответствиистребованиямиСанПиНа;
* наличиевытяжногооборудования,егоработоспособность;
* соответствиеинымтребованиямдействующихсанитарныхнорм иправилвРоссийскойФедерации.
	1. Впищеблокепостояннодолжнынаходиться:
* заявкинапитание,журналучетафактическойпосещаемостиобучающихся;
* Журналбракеражапищевыхпродуктовипродовольственногосырья;
* журнал проведениявитаминизациитретьихисладкихблюд;
* журналучетатемпературногорежимахолодильногооборудования;
* ведомостьконтролярационапитания(формы учетнойдокументациипищеблока—приложение№13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования корганизацииобщественногопитаниянаселения");
* копиипримерного10-дневногоменю
* ежедневныеменю,технологическиекартынаприготовляемые блюда;
* приходныедокументынапищевуюпродукцию,документы,подтверждающиекачествопоступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверениякачества,документыветеринарно-санитарнойэкспертизыидр.);
* книгаотзывовипредложений.

3.4 Администрацияшколы совместно с класснымируководителями осуществляеторганизационнуюиразъяснительнуюработусобучающимисяиродителями(законнымипредставителями) с целью организациигорячего питания обучающихся на бесплатнойоснове.

* 1. Администрацияшколы обеспечиваетпринятие организационно-управленческихрешений,**направленных на** обеспечениегорячимпитаниемобучающихся,принциповисанитарно-гигиеническихосновздоровогопитания,ведениеконсультационнойиразъяснительнойработысродителями(законнымипредставителями)обучающихся.
	2. Режим питания в школе определяетсяна основанииСанПиН2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественногопитаниянаселения"(приложение№9)
	3. Питаниевшколеорганизуетсянаосноверазрабатываемогорационапитанияипримерного десятидневного меню, разработанного в соответствиис рекомендуемойформойсоставленияпримерногоменюипищевойценностиприготовляемыхблюд(приложениеN8к СанПиН2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требованиякорганизацииобщественногопитаниянаселения").
	4. Примерноеменюутверждаетсядиректоромшколы
	5. Обслуживаниегорячимпитаниемобучающихсяосуществляетсяштатнымисотрудникамишколы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) ипериодическиймедицинскиеосмотрывустановленномпорядке,имеющимиличнуюмедицинскуюкнижкуустановленногообразца.
	6. Поставкупищевыхпродуктовипродовольственногосырьядляорганизациипитания

в школе осуществляютпредприятия (организации), специализирующиеся на работе попоставкампродуктовпитаниявобразовательныеучреждения,скоторымивсоответствиис Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещениязаказов на поставкитоваров,выполнениеработ,оказаниеуслугдлягосударственныхимуниципальных«нужд"заключаетсядоговор.

* 1. На поставку продуктовпитания договор заключаетсянепосредственно школой.Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническуюбазу,специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечиватьпоставкупродукции,соответствующейпокачествутребованиямгосударственныхстандартовииныхнормативныхдокументов.
	2. Гигиеническиепоказателипищевойценностипродовольственногосырьяипищевыхпродуктов, используемыхв питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требованиякорганизацииобщественногопитаниянаселения"
	3. Директор школы, завхоз являются ответственными лицами за организациюиполному охвата обучающихсягорячимпитанием.
	4. Приказом директора юколы из числа административныхили педагогическихработниковназначаетсялицо,ответственноезаорганизациюпитаниянатекущийучебныйгод. Ответственныйза организацию питания в образовательном учреждении осуществляетконтрольза:
* организациейработы классныхруководителейс обучающимися класса и родителями повопросугорячегопитанияв школе;
* посещениемстоловойобучающимися,
* учетомколичествафактическиотпущенныхзавтраковиобедов;
* санитарноесостояниемпищеблокаиобеденногозала.
	1. Ответственностьзаорганизациюпитанияклассногоколлективавобразовательномучреждениинесетклассныйруководитель,который:
* обеспечиваеторганизованноепосещениестоловойобучающимисякласса;
* контролируетвопросохватаобучающихсяклассаорганизованныхгорячимпитанием;
* организуетсистематическуюработусродителямиповопросунеобходимостигорячего

ПИТАНИЯШКОЛЬНИКОВ;

* 1. Дляобучающихся1-9классоворганизуетсяпитаниеодинразвдень.
	2. Контрольиучетденежныхсредств,выделяемыхнаорганизациюпитания,осуществляетзавхозшколы.
1. Порядокорганизациипитанияобучающихсявшколе.
	1. Для обучающихся1-4 классов,для детей из малообеспеченныхсемей5-9классоворганизуетсябесплатноепитание засчетбюджетныхсредств.Дляостальныхучащихся5-9классоворганизованноодноразовоепитаниезасчетродительскойплаты.

Для обеспечения бесплатнымпитанием обучающихсяв общеобразовательныхорганизацияхиз малообеспеченных семей, родитель (законный представитель) (далее -заявитель)подаетвобразовательнуюорганизациюследующиедокументы:

заявлениеобобеспечениибесплатныепитаниемобучающегося(далее-заявление)впроизвольнойформе;

справкуопризнаниисемьи,вкоторойпроживаетобучающийся,малоимущих(далее-

справка).-

Расчетсреднедушевогодоходасемьи,длярешениявопросаопризнанииеемалоимущейспоследующейвыдачейсправкидляпредоставлениябесплатногопитанияобучающимсявобразовательнойорганизацииосуществляетсяГосударственнымказеннымучреждением

«Социальная защита населения по Ичалковскомурайону Республики Мордовия» по местужительствалибопребываниязаявителя.

* 1. Ежедневныеменюрационовпитаниясогласовываетсясдиректоромюколы,менюс

указаниемсведенийобобъемахблюдинаименованийкулинарныхизделийвывешиваются обеденном зале.

* 1. Столовая школыосуществляетпроизводственную деятельностьв режимеодносменной работы школы и пятидневной учебной
	2. Отпускгорячегопитанияобучающихсяорганизуетсяпоклассахпапеременахпродолжительностью 20 минут. В школе режим предоставления питания обучающихсяутверждаетсяприказом директора школы ежегодно.
	3. Ответственный дежурныйпошколе обеспечиваетсопровождениеобучающихсякласснымируководителями,педагогамивпомещениестоловой.Сопровождающиеклассныеруководители,педагогиобеспечиваютсоблюдениережимапосещениястоловой.Общественныйпорядок и содействуютработникам столовой u организации питания,контролируют личную гигиенуобучающихся передедой.
	4. Организацииобслуживанияобучающихсягорячимпитаниемосуществляется путемпредварительного закрытиястолов.
	5. Проверкукачествапищевыхпродуктови продовольственного сырья, готовойкулинарной продукции, соблюдениерецептур и технологических режимов осуществляетбракеражнаякомиссия в составе: ответственногоза организацию питании, повара, директора.Состав комиссии на текущий учебныйгод утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся вбракеражныежурналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственногосьрья,журналбракеражаготовойкулинарнойпродукции).
	6. Ответственныйзаорганизациюпитаниявобразовательномучрежденииосуществляетконтрольза:
* организациейработы классныхруководителейсобучающимисяклассаиродителямиповопросугорячего питаниявюколе,

-посещениемстоловойобучающимися.

* учетом количества фактически отпущенныхобедов;
* санитарнымсостоянием пищеблока иобеденногозала.

-проверяет ассортиментпоступающих продуктов питания, меню.

-своевременносовместносклассными руководителямиведетучётотсутствующихобучающихся,получающихбесплатное питание.

-осуществляетконтроль соблюденияграфикаотпускапитанияобучающимся,предварительногонакрытия(сервировки)столов;

-принимаетмерыпообеспечению соблюдениясанитарно-гигиеническогорежима.

# Организацияпредоставления ежедневногобесплатногодвухразовогопитанияобучающихсясOB3ввиденаборапищевыхпродуктов(сухогопайка)

* 1. ОрганизацияпредоставляетежедневнобесплатноедвухразовоепитаниеобучающимсясOB3 ввиде наборапищевыхпродуктов(сухогопайка).
	2. Ежедневное бесплатное двухразовоепитание предоставляется в виде набора пищевыхпродуктов(сухогопайка)втечениеучебногогода(заисключениемканикулярногопериода).
	3. Наборпищевыхпродуктов(сухойпаек)предоставляетсяпо заявлениюродителей(законныхпредставителей)наимяруководителяобразовательнойорганизациивтечениеучебного года с момента возникновенияправа на получение ежедневного бесплатногодвухразовогопитанияввиденаборапищевыхпродуктов(сухогопайка).

Формазаявленияпроизвольная.

* 1. Решениеопредоставлениинаборапищевыхпродуктов(сухойпаек)принимается

На основаниизаявленияродителей(законные представителей) директор юколы издаетприказоборганизациипитанияобучающихся,получающихобразованиенадому,в томчислесиспользованиемдистанционныхтехнологий.

* 1. Переченьинормыпредоставленияпродуктов,входящихвсоставбесплатногодвухразовогопитания в виде сухогопайка, должны соответствовать среднесуточнымнаборам продуктов, определеннымв приложение J'fв7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизацииобщественногопитаниянаселения"
	2. Питаниеобучающихся в форме предоставления набора пищевых продуктов (сухихпайков)осуществляетсянасоответствующуюсуммусредствбюджета,предоставленныхнаоказаниеданноймерысоциальнойподдержки.

# Порядокучетапопредставлениюбесплатногодвухразовогопитанияввиденаборапищевыхпродуктов(сухогопайка)

* 1. Приказом по общеобразовательной организацииназначаютсяответственныезапредставлениеежедневного бесплатного двухразового питания в виде набора пищевых продуктов (сухогопайка) обучающимся с OB3, получающимиобразование на дому.втомчислесиспользованиемдистанционныхтехнологий.
	2. Ответственныепроверяютколичество,ассортиментикачествонаборапищевыхпродуктов(cyxoгoпайка).
	3. Предоставленияобучающимся бесплатного двухразовогопитания в виде наборапищевыхпродуктов(cyxoгoпайка)отражаетсявтабелеучета,формакоторогоутверждаетсяприказомдиректорашколы.

6.4ОтветственныезапредоставлениеобучающимсясOB3наборапищевыхпродуктов(cyxoroпайка)систематическипроверяютведениетабеляучета,фактическоеегопредоставление.

6.5.Позаявлениюродителей,детисOB3,которыепосещаютшколупоиндивидуальномуплану,обеспечиваютсягорячимпитаниемвшколе.В этомслучаесухойпаекнарукиневыдается.

# Контрольорганизациигорячегопитаниявшколе.

* 1. Контроль организациипитания , соблюдениясанитарно-эпидемиологических норм иправил, качества поступающегосырья и готовой продукции, реализуемыхв школе ,осуществляетсяорганамиРоспотребнадзора.
	2. Контрольцелевогоиспользованиябюджетныхсредств,выделяемыхнапитаниевобразовательномучреждении,осуществляетсярайоннымотделомобразования.
	3. Текущийконтроль организациипитанияшкольников в учрежденииосуществляютспециальносозданная комиссияпо контролюорганизации питанияи родительскийконтроль,состоящийизчленовродительскогокомитеташколы.
	4. Составкомиссиипоконтролюорганизациипитаниявшколеутверждается