

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Средняя школа № 4»**

СОГЛАСОВАНО
Управляющий Совет
Протокол № _____
от «__» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «Средняя школа № 4»

Н.Г. Ранцева
Приказ № _____ от «__» _____ 2021 г.

**Положение
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа №4»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №4» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, постановлением администрации муниципального района Энской области от 30.09.2019 № 423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся муниципальных организаций», уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №4» (далее – школа).

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Общие принципы организации питания учащихся

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

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

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.

2.3. 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 здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409 -08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-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.

2.4 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.

2.5. 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.

2.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409 - 08 "Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

2.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409 -08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.8. Примерное меню утверждается директором школы.

2.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания. 3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками «Комбината школьного питания», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет централизованно «Комбинат школьного питания».

2.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08. 2.12. 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.

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

2.14. 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. Порядок организации бесплатного питания учащихся в школе

3.1. На основании п. 3 ст. 28 ФЗ №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации», закона Красноярского края от 20 декабря 2007 №4-105 внесенный изменения в ст. 11 Закона края «О защите прав ребенка» учитывать рекомендации Агентства образования Администрации Красноярского края и на основании ст. 42,46 Устава города Ачинска и постановления Главы города Ачинска Красноярского края № 118-п от 03.04.2015 года «Об утверждении порядка предоставления субсидий муниципальному автономному учреждению «Комбинат школьного питания» на обеспечение питанием обучающихся в муниципальных и негосударственных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания платы», и на основании Постановления Правительства Красноярского края от 24 февраля 2015 г. N 65-п.

3.2. Классные руководители ежегодно до 26 августа информируют родителей (законных представителей) о порядке организации питания детей определенных категорий без взимания платы: - из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения; - из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию, и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними. - с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, не проживающих в интернатах указанных организаций. - из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения; - воспитывающиеся одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения.

3.3. Питание без взимания платы осуществляется после предоставления классному руководителю родителями (законными представителями) полного

пакета документов согласно перечню указанному в Постановления Правительства Красноярского края от 24 февраля 2015 г. N 65-п. 4.4. Ответственный за ведение нормативной документации и за организацию питания учащихся без взимания платы, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале. 4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам 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.

4.4. 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.

4.5. 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 в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

5. Контроль организации школьного 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. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет «Комбинат школьного питания»

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра детской центральной больницы ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4"**, Ранцева Наталья Геннадьевна,
Директор

04.10.23 11:29 (MSK)

Сертификат 1C1EDC659E354828968254AB76A91F2E