

«Принято»
на заседании педагогического совета
протокол № от . _____ Г



Реестр №
«Утверждено»
приказ № 11
от 25.08.2020 Г
Директор школы
М.Х.Зайнабдиева

Положение о порядке организации горячего питания обучающихся 1 – 4 классов в МБОУ «СОШ № 1 с. Автуры»

с. Автуры
2020г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе (далее Положение), разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

При организации питания необходимо руководствоваться следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 272-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с учетом изменений, внесенных в следующие федеральные законы РФ:
- №29-ФЗ от 02.01.2000г., регулирующий порядок определения качества и безопасности продуктов пищевой продукции;
- №-273-ФЗ «Об образовании» (в ст. 37))
- Федеральный закон от 6.10.2003. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 05.05. 1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);
- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8604-07-34);
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8605-07-34);
- Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» 2.3.6.1079-01;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (действует с 01.01.2015);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (действует с 01.01.2015)

Осуществлять организацию питания воспитанников, обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и уставом школы.

1.2. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Питание в школе организовано на основе примерного 10-ти дневного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения МБОУ «СОШ № 2 с. Автуры». Реализация продукции, не предусмотренной утверждёнными перечнями меню, не допускается.

2.4. Питание в школе для обучающихся 1 – 4 классов организовано на основе примерного 10-ти дневного меню рационов горячих завтраков или обедов на сумму до 59 рублей.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.6. Ответственность за организацию питания в школе несет ответственный за питание.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. (Приложение 1)

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Контроль за качеством питания обучающихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник (по согласованию), председатель профсоюзного комитета, представители органа общественного контроля.

3.5. Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

3.6. Результаты проверки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». (Приложение 2) В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принята мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.7. Поставку готовой продукции в школьную столовую осуществляет предприятие общественного питания (победитель торгов), имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом для доставки продуктов питания.

3.8. Раздача блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих доступ к работе на предприятиях общественного питания.

4. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание.

4.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы школы имеют все учащиеся с 1 по 4 классы включительно.

а) Завтраки

учащиеся 1 и 3 классов из расчета 59 рублей на каждого человека в день;

б) Обеды

учащиеся 2 и 4 классов из расчета 59 рублей на каждого человека в день;

4.3. Производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание обучающимся на дому, по медицинским показаниям:

учащимся 1 - 4 классов из расчета 59 рублей на каждого человека в день;

4.5 Классные руководители своевременно представляют списки учащихся. Заверенные директором школы, работникам столовой для предварительного выделения посуды и посадочных мест в столовой, а так же закупки необходимых продуктов.

4.6 Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения обучающихся;

-рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания вновь поступившие документы.

5. Порядок определения контингента учащихся на питание

Классный руководитель:

А) Система организации бесплатного питания

5.1. Классный руководитель информирует родителей об условиях организации горячего питания.

5.3. Ежедневно ведет учет детей класса, посещающих столовую

5. Порядок организации участия родителей в общественном контроле.

6.1. Директор школы утверждает приказом максимально возможное число родителей, единомоментно осуществляющих общественный контроль с фактическим присутствием на пищеблоке (в зависимости от размеров и загрузки пищеблока, но не менее 3-х человек).

6.2. Классный руководитель предлагает родителям войти в состав общественной комиссии и определить желаемые даты посещения столовой.

6.3. Ответственный по питанию обобщает предложения классов и формирует ежедневный график посещения.

6.4. Ответственный по питанию встречает родителей и оказывает содействие в проведении общественного контроля. **(Вход в зону приготовления участниками общественной комиссии не допускается!).**

6.5. Свои замечания по организации питания члены комиссии могут изложить устно ответственному по питанию, письменно директору школ.. В соответствии с Положением об организации питания, может оформляться акт общественного контроля.

6.6. Директору школы необходимо обеспечить ежедневное наличие не менее одной дегустационной порции для членов общественной комиссии.

6.7. Родитель не имеет право:

- проходить в зону приготовления блюд, не являясь членом бракеражной комиссии;
- отвлекать учащихся от приема пищи;
- препятствовать работе персонала школы и поставщика питания;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором школы.

Родитель имеет право:

- дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции;
- за счет собственных средств приобрести любое блюдо из представленного ассортимента;
- задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, заведующего производством, представителя администрации МБОУ «СОШ № 1 с. Автуры»;

-направлять свои замечания в вышестоящие инстанции.

7. Система организации заказа и отчетности по питанию

- 7.1.** Заказ бесплатного питания осуществляется в соответствии со списочным составом обучающихся в **1-4** классах, получающих бесплатное питание (завтрак).
- 7.2.** В течение трех дней после отчетного месяца ответственный за питание в школе подводит итоги по отпущенному бесплатному питанию по «Журналу учета питания»

8. Система организации выплаты денежных компенсаций

- 8.1.** Обучающимся 1-4 классов из числа учащихся, находящихся на домашней форме обучения, по состоянию здоровья, ежемесячно перечисляется денежная компенсация из расчета стоимости питания в день с выпуском соответствующего приказа.

9. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

- 9.1** В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.
- 9.2** В состав комиссии входят ответственный за организацию питания, медицинский работник, председатель профсоюзного комитета, представители органа общественного самоуправления.
- 9.3** Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы.
Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 9.4** Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

10 Ответственность сторон

- 10.1** Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.
- 10.2** Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания
- 10.3** Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации о изменении статуса семьи (п.п. 4.1, 4.5 данного Положения);