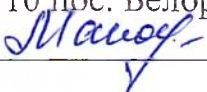


СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО

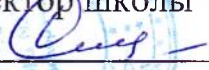
Председатель первичной профсоюзной
организации работников МКОУ СОШ
№ 10 пос. Белореченск

 Т.В. Макарова

приказом по МКОУ СОШ №10

пос. Белореченск от 11.01.2021 года № 2

Директор школы

 Е. Н. Симонова

**Положение о порядке и организации горячего питания
обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 10 пос. Белореченск
Омутнинского района Кировской области**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 10 пос. Белореченск Омутнинского района Кировской области (далее – Положение) 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)

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";
- Уставом школы;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4.236-48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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, утверждается 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

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся МКОУ СОШ № 10 пос. Белореченск являются:

- ° 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;
- ° предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ° пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

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

3.3. Для обучающихся учреждением предусматривается организация горячего завтрака и обеда.

3.4. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, 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;
- ° 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.

3.5 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.

3.6. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся с учётом ведения консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

3.14 Питание учащихся организуется за счет средств родителей, средств бюджета муниципального образования Омутнинский муниципальный район Кировской области, областного бюджета.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

Для учащихся школы предусматривается организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак) для учащихся начальной школы.
- платного горячего питания (завтрак и обед);

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет деятельность в режиме одной смены работы школы и пятидневной 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.

4.5. 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. Классные руководители своевременно сообщают о количестве обучающихся, получающих горячее питание, работникам столовой.

- 4.8. Классные руководители осуществляют контроль за внесением родителями оплаты за организованное питание.
- 4.9. Предоставление горячего питания в учреждении производится исключительно на добровольной основе.
- 4.10. Обучающиеся учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль посещения столовой и учет количества фактически отпущенных бесплатных завтраков возлагается на кладовщика и классных руководителей.
- 4.11. Порядок предоставления питания на бесплатной основе:
- 4.11.1. Бесплатное питание предоставляется обучающимся 1-4 классов, финансируется из бюджета Кировской области и Омутнинского района.
- 4.12. Порядок предоставления питания на платной основе:
- 4.12.1. Платное питание организуется для обучающихся 5-11 классов
- 4.12.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается согласно стоимости питания учащегося на учебный год.
- 4.12.3 Оплата осуществляется по наличному расчету путем внесения средств в столовую.

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, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляется бухгалтерией Управления образования.
- 5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены Совета школы и родительского комитета классов.
- 5.4 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 7.1. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.