Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Воегуртская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |
| --- | --- |
| Принято  на педагогическом совете  Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ М.Р.Юферева  Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_2021 |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания**

**в МБОУ «Воегуртская средняя школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Воегуртская средняя школа» (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
* Устав МБОУ «Воегуртская средняя школа»;
* Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ" О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
* Федеральный закон от 02.01.2000 года №29-ФЗ" О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 24.06.1998 года №89-ФЗ " Об отходах производства и потребления»;
* Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

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 в МБОУ«Воегуртская средняя школа» являются:

* обеспечение обучающихся здоровым питанием, в том числе горячим, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
* обеспечение принципов 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;
* социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей и иных льготных категорий, определенных приказами УР и РФ;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции.

3.3. Для организации питания обучающихся 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;
* наличие холодной и горячей воды;
* 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 внутренней отделки, позволяющей проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;
* соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. 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. Проводятся беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по формированию гигиеническим навыкам, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания. Оформляется уголок по пропаганде здорового питания.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню­раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, данных в приложениях СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Питание воспитанников дошкольной группы осуществляется в соответствии с примерным пятнадцатидневным меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3.9. Примерное меню утверждается директором.

3.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню для таких детей разрабатывается специалистом - диетологом с учетом заболеваний ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.11. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.12. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.14. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.15. Контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется в соответствии программой производственного контроля.

3.16. Администрация регулярно организует обработку помещений от насекомых и грызунов.

3.17. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.18. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

**4. Порядок организации питания обучающихся в школе**

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, содержания в них калорийности, белков, жиров и углеводов, номером технологической карты вывешиваются в обеденном зале, в раздевальных дошкольной группы.

4.3. Информирование родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся в школе осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

4.4. Ежедневно перед началом работы ответственным работником проводится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.6. Обучающиеся школы обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.8. Дежурный учитель контролирует сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся 1-4 классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, комиссия по контролю.

**5. Порядок определения контингента обучающихся на бесплатное питание**

5.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям в соответствии с действующим законодательством относятся:

* обучающиеся из многодетных семей, имеющих удостоверение многодетного родителя (опекуна, попечителя);
* обучающиеся из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи не выше установленного минимума;
* обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;
* обучающиеся, получающие начальное общее образование;
* обучающиеся на дому;
* иные категории обучающихся, установленные приказами РФ и УР.

5.2. Обучающиеся льготных категорий получают бесплатное питание из расчета средней стоимости одного горячего питания, установленного Министерством образования и науки Удмуртской Республики.

5.3. Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, имеющих право на бесплатное питание или питание на льготных условиях, питание предоставляется по одному из оснований.

5.4. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется в школьной столовой в течение учебного года, за исключением каникул, в дни фактического посещения образовательного учреждения

5.5. Бесплатное питание предоставляется исходя из документов, предоставленных родителями (законными представителями) обучающегося об обеспечении питанием.

5.6. Обеспечение питанием обучающихся на дому осуществляется выдачей родителю (законному представителю) натуральных продуктов один раз в месяц.

5. 7. Решение о предоставлении бесплатного питания и права получения продуктовых наборов оформляется приказом директора школы.

5.8. Бесплатное горячее питание прекращается приказом директора школы в случаях: отчисления обучающегося из школы; поступления заявления родителей (законных представителей) об отказе от предоставления бесплатного питания; прекращения срока действий предоставленных документов на организацию питания.

**6.Система организации платного питания**

6.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющим льгот

6.2. Стоимость платного питания обучающихся утверждается приказом директора школы не реже одного раза на учебный год

6.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету.

**7. Контроль организации школьного питания**

7.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник Воегуртского ФАП, ответственные за организацию питания, специально созданные комиссии по контролю организации питания.

7.2. Состав комиссий по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7.3. Администрация школы обеспечивает проведение производственного контроля.

7.4. Мониторинг горячего питания проводят учредитель и муниципальные органы управления по следующим показателям в соответствии с МР 2.4.0179-20 (разделом V)

**8. Ответственность сторон**

8.1. Администрация школы несет ответственность за организацию и качество питания всех категорий обучающихся, своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и (или) обедов.

8.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

* за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
* оплату питания обучающихся, не относящихся к льготным категориям.