**01-20-17**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Малоархангельского района

« Архаровская основная общеобразовательная школа»

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано на заседании УправляющегосоветаПротокол № 3 от 10.01.2022г. | УтверждаюДиректор школы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.С.Талызина /Приказ № 5-А от 11.01.2022г. |

С учетом мнения

общешкольного родительского собрания

протокол №3 от 10.01.2022г.

.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

 **об организации питания учащихся**

**в МБОУ « Архаровская оош»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

 1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

 - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года..

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Архаровская оош» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет 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).

1.4. 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.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Архаровская оош» являются:

 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

 - обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.

 - 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;

 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.**

3.1.Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (столовая), 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 пищеблока, шкафов 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 Российской Федерации.

 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

•журнал здоровья;

• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

 •журнал бракеража скоропортящихся продуктов

•журнал показаний гигрометра

•журнал приготовления дезинфицирующих средств

•журнал отбора проб на пищеблоке

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

• копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-9 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

• ежедневные меню;

• технологические карты на приготовляемые блюда;

• калькуляционные карты;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-­ санитарной экспертизы и др.).

3.4. 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатным сотрудником организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

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

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

 4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе.

 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

 4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работнику столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет лицо, назначенное приказом директора школы ответственным за питание учащихся.

**5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.**

5.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

 – средств федерального, регионального и районнго бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся (далее – родительская плата).

5.2. Порядок определения стоимости организации питания за счет средств федерального, регионального и районного бюджета.

5.2.1. Для обучающихся 1-4 классов в следующем размере:

- 62 руб.30 коп. (за счет средств федерального, областного и районного бюджета в размере 100% фактических затрат), дополнительное питание (завтрак) для учащихся 1-4 классов, относящихся к льготной категории ( дети- инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в очной форме) из расчета 40 рублей в день на одного учащегося за счет районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50% фактических затрат.

5.2.2. Для обучающихся 5-9 классов бесплатные завтраки стоимостью питания одного дня – 40 рублей, за счет районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50% фактических затрат. Дополнительное питание (обед) учащихся 5-9 классов, относящихся к льготной категории (дети с ограниченными возможностями здоровья) обучающихся в очной форме, из расчета 60 рублей в день на одного учащегося за счет средств районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50 % фактических затрат.

5.3. Для улучшения качества питания использовать дополнительную спонсорскую помощь родителей, школьную овощную продукцию, выращенную на пришкольном учебно-опытном участке

**5.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

 5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор.

5.5. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих обедов.

5.6. Для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов организуется бесплатное двухразовое горячее питание:

5.7. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

 - заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;

- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

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

5.13. Дежурный учитель присутствует в столовой во время приема пищи, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работнику столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.14. Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

**6.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

* 1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:
* устранение предписаний по организации питания;
* условия хранения продуктов;
* санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.
* своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.
	1. Контроль над организацией питания осуществляет ответственный за организацию питанию в образовательной организации.
	2. Дежурный учитель в столовой осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.
	3. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и

выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

* 1. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы.
	2. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
	3. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы .
	4. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями

санитарно-эпидемиологических требований.

 6.12. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

6.13. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

#  7.Права и обязанности родителей

 **(законных представителей) обучающихся**

* 1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
* ; вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

-знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

* принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;

-оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

* 1. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
* своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
* своевременно классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

# 8.Документация

8.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

* Положение о школьной столовой;
* Положение об организации питания обучающихся;
* приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля); - график питания обучающихся;
* правила посещения столовой для обучающихся;
* табель учёта посещаемости столовой;
* справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

# 9.Заключительные положения

* 1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом школы и утверждается приказом директора школы.
	2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством .
	3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.
	4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Рассмотрено на заседании педагогического совета

Протокол№3 от 10 января 2022 года