Приложение  №  7

к приказу от 01.09.2023 № 104-3

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об  организации  питания  обучающихся  в  школе**

**ОБЩИЕ  ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.      Положение    о    порядке    организации    питания    обучающихся      в  школе  (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:

* Федеральный  Закон  РФ  «Об  образовании  в  Российской  Федерации»  №  273-ФЗ  от  29.12.2012  г.  (глава  4.  Статьи  34,  37,  41)
* Приказ  Минздравсоцразвития  России  №  213н  и  Минобрнауки    России  №  178  от  11.03.2012  г.  «Об  утверждении  методических  рекомендаций  по  организации  питания  обучающихся  и  воспитанников  образовательных  учреждений»
* Устав  школы  (глава  2,  пункт  2.11)
* Постановление  Администрации  города  Новочебоксарска  Чувашской  Республики    от  27.12.2013  №  610  «Об  утверждении  Положения  о  порядке  предоставления  денежной  компенсации  за  питание  обучающихся  из  многодетных  семей  в  муниципальных  общеобразовательных  учреждениях  города  Новочебоксарска»
* Постановление  Администрации  города  Новочебоксарска  Чувашской  Республики    от  30.07.2019  №  1165  «О  внесении  изменений  в  постановление  администрации  города  Новочебоксарска  Чувашской  Республики  от  29.12.2015  №  1561».

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,  принимается    на  педагогическом  совете    и  утверждается  директором  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.

**ОСНОВНЫЕ  ЦЕЛИ  И  ЗАДАЧИ**

  2.1.      Основными  целями  и  задачами  при  организации  питания  обучающихся    являются:

* обеспечение    обучающихся    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;
* социальная    поддержка    обучающихся    из    многодетных  семей,  семьи  которых  признаны  малоимущими;
* использование    бюджетных    средств,    выделяемых    на    организацию    питания,    в    соответствии    с    требованиями    действующего    законодательства.

**ОБЩИЕ  ПРИНЦИПЫ  ОРГАНИЗАЦИИ  ПИТАНИЯ  ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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

3.2.    Для    организации    питания    обучающихся    используются    специальные    помещения  (пищеблок),    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,  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.

3.3.      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;
* ежедневные  меню,  технологические  карты  на  приготовляемые  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.

3.4.  Администрация  школы  совместно  с  классными  руководителями,  воспитателями    осуществляет    организационную    и    разъяснительную    работу    с    обучающимися    и  их    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.

    3.6.    Питание    в    школе    организуется    на    основе    разрабатываемых    рационов    питания    и    примерных      цикличных  меню,    разработанных    в    соответствии    с  рекомендуемыми  формами    составления    примерных    меню    и    пищевой    ценности    приготовляемых    блюд,    а    также    меню-раскладок,    содержащих    количественные    данные  о  рецептуре  блюд.

3.7.    Примерные  меню    утверждается    директором    школы.

3.8.  Обслуживание    горячим    питанием    обучающихся    осуществляется    сотрудниками    ООО  «Фабрика  школьного  питания».

3.9.      На  поставку  и  организацию  питания  заключается  договор  с  ООО  «Фабрика  школьного  питания».  Поставщики  должны  иметь  соответствующую  материально-  техническую    базу,    специализированные    транспортные    средства,    квалифицированные    кадры.    Обеспечивать    поставку    продукции,        соответствующей  по  качеству  требованиям  государственных  стандартов  и    иных  нормативных  документов.

  3.10.    Гигиенические    показатели  пищевой    ценности    продовольственного  сырья    и    пищевых    продуктов,    используемых    в    питании    обучающихся,    должны    соответствовать  СанПиН.

3.11.  Медикобиологическая    и    гигиеническая    оценка    рационов    питания    (примерных    меню),    разрабатываемых    школьной  столовой,    выдача    санитарноэпидемиологических    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.

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

3.13.  Приказом    директора    школы    из    числа    административных    или    педагогических  работников    назначаются  лица,  ответственные  за  полноту    охвата  обучающихся  питанием    и    организацию  питания  на  текущий    учебный    год.

**ПОРЯДОК  ОРГАНИЗАЦИИ  ПИТАНИЯ  ОБУЧАЮЩИХСЯ  В  ШКОЛЕ**

4.1.    Обучающиеся  всех  уровней  образования  обеспечиваются  питанием:  завтраками,  обедами  за  счёт  родительских  средств  и  средств  местного  бюджета.

  4.2.    На  основании  п.  3  ст.12  Федерального  закона  «О  защите  прав  ребёнка»,  Постановления  Администрации  города  Новочебоксарска  Чувашской  Республики    от  27.12.2013  №  610  «Об  утверждении  Положения  о  порядке  предоставления  денежной  компенсации  за  питание  обучающихся  из  многодетных  семей  в  муниципальных  общеобразовательных  учреждениях  города  Новочебоксарска»  организуется  работа  по  обеспечению  бесплатным  питанием  обучающихся.  Ответственность  за  сбор  и  оформление  документов  несёт  классный  руководитель  и  ответственный  за  организацию  питания  в  школе.

4.3.  Ежедневное    меню    рационов    питания,      с    указанием    сведений    об    объемах    блюд    и    наименований    кулинарных  изделий  вывешиваются  в  обеденном  зале.

4.4.      Столовая  осуществляет  производственную  деятельность  в  режиме    односменной    работы  школы  по  пяти  и  шестидневной  учебной  недели.    Отпуск    горячего    питания    обучающимся    организуется    по    классам      на  переменах  продолжительностью  не  менее  10  и  не  более  20    минут,    в    соответствии    с    режимом    учебных    занятий.    (Приложение  №  3).

Режим  питания  может  быть  изменён  администрацией  в  связи  с  изменением  режима  работы  школы  в  праздничные  дни,  при  проведении  мероприятий  различного  уровня.

4.5.    Учитель,  проводящий  урок  перед  посещением  классом  столовой,    по  звонку  организованно  выводит  учащихся  в  столовую  и  находится  с  классом  до  окончания  приёма  пищи.  Ответственный    дежурный    по    школе    обеспечивает    сопровождение    обучающихся  классными  руководителями,  педагогами  в  помещение  столовой,  назначает  в  столовую  дежурных,  которые  следят  за  дисциплиной  и  препятствуют  выносу  пищевых  продуктов  учащимися  из  помещения  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.  При  необходимости  возникающие  вопросы  по  количеству  порций  и  качеству  питания  решаются  с  работниками  столовой,  классным  руководителем  и  дежурным  администратором.

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

4.7.  Для  своевременной  и  качественной  организации  питания  классные  руководители  обязаны  подать  в  письменном  виде  заявку  на  все  виды  питания    в  столовую  на  первом  уроке  текущего  дня.

4.8.    Проверку    качества    пищевых    продуктов    и    продовольственного    сырья,    готовой  кулинарной  продукции,  соблюдение  рецептур  и  технологических    режимов    осуществляют    бракеражные  комиссии    в    составе    медицинских    сестер,    заведующего    столовой,  повара,  директора    школы.    Состав    комиссии    на    текущий    учебный    год    утверждается  приказом  директора  школы.  Результаты  проверок  заносятся    в    бракеражные    журналы.

4.9.  Ответственные  за  организацию  питания  в  школе  проверяют    ассортимент    поступающих    продуктов    питания,    меню,  контролируют    получение  обучающимися  питания,  предварительное  накрытие  столов,  соблюдение  санитарно-гигиенического  режима  и  режима  питания,  предоставляют  полную  отчётность  по  питанию  обучающихся.

**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.    Текущий    контроль    организации    питания    обучающихся    в    учреждении    осуществляют      ответственные  за    организацию  питания,    дежурный  администратор,    члены  комиссии    по    организации  питания  в  школе.

5.3.    Состав  комиссии  по  организации  питания  в  школе  утверждается    директором  школы  вначале  каждого  учебного  года.

5.4.  Для  организации  отчётности  по  питанию  учителя-предметники  обязаны  вести  строгий  учёт  пропущенных  уроков  в  классных  журналах  на  предметных  страницах.  Классные  руководители  обязаны  вести  строгий  ежедневный  учёт  количества  пропущенных  уроков  в  классном  журнале.

5.5.  Классные  руководители  обязаны  до  1  числа  каждого  месяца  сдавать  ежемесячный  отчёт  по  питанию  класса  ответственному  за  организацию  питания  в  школе  по  предложенной  форме,  утверждённой  директором  школы.

5.6.  Ответственность  за  достоверность  информации  в  заявках,  классных  журналах    и  отчётах  несут  классные  руководители.

5.7.  Заместители  директора  контролируют  работу  классных  руководителей  и  воспитателей  по  пропаганде  и  организации  горячего  питания  обучающихся.

5.8.  Директор  осуществляет  общий  контроль  за  организацию  питания  в  школе.