

**ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
И ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ «СЯТРАКАСИНСКАЯ СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», с целью организации качественного питания учащихся в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409 – 08, Устава школы.

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Основными задачами качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в МБОУ «Сятракасинская СОШ» организовано:

1) в соответствии Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18 мая 2020 г.;

- 1) на основе двенадцатидневного меню, утвержденного директором МБОУ «Сятракасинская СОШ» и разработанного при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;
- 2) на основе Постановления администрации Моргаушского муниципального округа Чувашской Республики от 12.10.2023 г. № 1987 «Об утверждении Положения в муниципальных образовательных организациях муниципального округа Чувашской Республики, реализующих образовательные программы общего образования»;
- 3) на основе Указа Главы Чувашской Республики от 08 июля 2021 года № 98 «О повышении социального благополучия многодетных семей в Чувашской Республике».

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.4. При организации питания необходимо соблюдение основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие завтраков и обедов, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3. Основные задачи школьной столовой.

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в учреждении

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 12-дневным меню Роспотребнадзора.

4.2. Требования к режиму питания обучающихся:

- для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание.

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися,
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя по воспитательной работе, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующего столовой.

4.6. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.7. Организаторы школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

5. Положение о школьной столовой

5.1. Школьная столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 60 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 3 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весо-измерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Время работы столовой - 8 часов, штат столовой - 2 человека.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

5.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся; - информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи; - обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МБОУ «Сятракасинская СОШ» принято на заседании педагогического совета (Протокол №7 от 31.08. 2023 года) в связи с изменением нормативно-правовой базы.