

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1» г. ВУКТЫЛ
«1 №-а шёр школа» Вуктыл карса муниципальной съёмкуд велёдан учреждение**

ПРИНЯТО:
педагогическим советом
МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл
Протокол № 6 от « 22 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл
от 12.04.2022 № 101 -ОД

РЕКОМЕНДОВАНО:
Советом школы
протокол № 2 от « 19 » марта 2022г

**Положение
об организации горячего питания
в МБОУ « СОШ №1» г.Вуктыл**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 1, 28, 34, 37, 41 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-РФ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2020 № 29-РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарными правилами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, а также определяет порядок организации и финансового обеспечения питания детей, права и обязанности участников образовательной деятельности по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания учащихся в школе.

1.2. Организация общественного питания учащихся в школе осуществляется согласно принципам здорового питания.

1.3. Организация питания учащихся осуществляется в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Республики Коми, МО ГО «Вуктыл», федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы и настоящим Положением.

2. Цели и задачи

2.1. Горячее питание в школе организуется с целью обеспечения учащихся соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального, сбалансированного здорового питания.

2.2. При организации питания школа решает задачи:

2.2.1. предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.2. предупреждения (профилактики) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с получением питания;

2.2.3. организации пропаганды принципов полноценного здорового питания; осуществление социальной поддержки учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.2.4. совершенствования материально-технической базы пищеблока;

2.2.6. использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Организация питания

3.1. Организация питания учащихся осуществляется на основании приказа директора школы.

3.2. Ответственные за организацию питания назначаются приказом директора из числа работников школы.

3.3. Питание в школе организуется в дни учебных занятий. График питания учащихся утверждается директором и размещается в доступном месте для ознакомления участниками образовательных отношений.

3.4. Организация питания учащихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

3.5. Питание учащихся осуществляется на основании меню, утверждённого директором школы и согласованного с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РК в г.Вуктыле, замена горячего питания из меню или замена его буфетной продукцией не допускается. В случае, если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

3.6. При разработке меню учитывается: продолжительность пребывания учащихся в образовательном учреждении, возрастная категория.

3.7. 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).

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.8. В соответствии с меню составляется и утверждается директором ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.9. Приготовление пищи осуществляется в помещении школьной столовой (далее - пищеблок). Питание учащихся и работников школы осуществляется в обеденном зале.

3.10. Питание для каждого класса организуется для количества учащихся, заявленного классным руководителем. При составлении ежедневной заявки на питание классный руководитель учитывает численность учащихся, находящихся в этот день на

занятиях.

3.11. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается перемены. Отпуск учащимся готовых блюд осуществляется по классам.

3.13. Для поддержания порядка в столовой допускается дежурство педагогических работников и учащихся школы, которые должны работать в фартуках, головных уборах (косынках, шапочках).

4. Финансовое обеспечение организации питания учащихся

4.1. Питание учащихся 1-4 классов и учащихся 5-11 классов из малоимущих семей организуется за счет средств республиканского бюджета. Размер средств, выделяемых республиканским бюджетом на питание одного учащегося 1-4 классов в день, и размер средств, выделяемых республиканским бюджетом на питание одного учащегося из семьи, состоящей на учете в ГБУ РК « Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Вуктыла» устанавливается нормативно-правовыми актами Республики Коми.

4.2. Питание учащихся 5-11 классов осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования городского округа «Вуктыл» следующих категорий учащихся: из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

4.3. Питание учащихся 1-11 классов осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования городского округа «Вуктыл» следующих категорий учащихся: учащихся с ограниченными возможностями здоровья, при наличии дополнительного статуса «ребенок-инвалид».

4.4. Питание учащихся за счет средств республиканского или муниципального бюджета осуществляется на основании приказа директора школы. Сведения об учащихся, питающихся за счет средств республиканского или муниципального бюджета фиксируются в приказах по школе, протоколах комиссии по контролю за использованием бюджетных средств, выделенных на питание учащимся льготных категорий.

4.5. Питание учащихся за счет средств муниципального бюджета осуществляется на основании приказа директора школы. Сведения об учащихся, питающихся за счет средств муниципального бюджета и необходимые документы (заявление одного из родителей (законных представителей); акт обследования жилищно-бытовых условий, составленный классным руководителем с участием социального педагога школы фиксируются в приказах по школе. Заявления родителей (законных представителей) и документы на предоставление питания принимаются школой в течение учебного года.

5. Осуществление контроля организации питания учащихся

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания учащихся в школе организуется родительский контроль, работающий в соответствии с Положением об общественном контроле за организацией питания учащихся МБОУ « СОШ №1»г.Вуктыл , утвержденным приказом по школе от 24.12.2020 № 267-ОД.

Приказом директора создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы, в состав которой включаются: работник, ответственный за организацию питания учащихся, представитель администрации школы, педагогический работник, представители родительской общественности (по согласованию), медработник (по согласованию)

5.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме:

- опроса детей и родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

-участия в работе общешкольной комиссии по контролю за качеством и организацией питания учащихся школы.

5.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости учащимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания учащихся.

5.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания не реже одного раза в месяц осуществляет проверку организации питания учащихся, по итогам которых составляются акты.

5.5. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания учащихся являются обязательными для исполнения администрации школы и работниками школьной столовой.

5.6. Для осуществления контроля качества соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи в школе приказом директора создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек, в состав комиссии входят: директор, зам. директора по АХР, работник ответственный за питание (председатель комиссии); медицинская сестра или фельдшер; зав. производством (старший повар).

5.7. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы в пищеблоке и столовой;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.

5.8. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания учащихся, заносятся в журналы бракеража готовой продукции.

5.10. Директор школы содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.11. Денежный эквивалент на питание учащихся 1-11 классов не предоставляется.

5.12. Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.

5.13. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на родительских собраниях в классах, на общешкольных собраниях.

5.14. Директор школы при установлении доплат стимулирующего характера при

премировании работников вправе учитывать результативность работы членов комиссий школы.

6. Права, обязанности и ответственность участников образовательных отношений по организации питания учащихся

6.1. Директор школы имеет право:

6.2.1. назначать из числа работников школы ответственного за организацию питания;

6.2.2. вносить на рассмотрение вопросы по улучшению питания учащихся для их последующего рассмотрения на классных и общешкольных родительских собраниях;

6.2.3. осуществлять контроль за деятельностью пищеблока, поставщиков продуктов питания;

6.2.4. осуществлять контроль за реализацией программы производственного контроля в части использования средств, выделенных на питание учащихся.

6.2. Классные руководители, работник, ответственный за организацию питания учащихся, педагогические работники имеют право:

6.2.1. вносить на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания;

6.2.2. знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6.3. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

6.3.1. вносить предложения по улучшению организации питания учащихся;

6.3.2. знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся;

6.3.3. входить в состав родительского контроля или комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы.

6.4. Заведующий производством школьной столовой имеет право:

6.4.1. вносить на обсуждение на заседания педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

6.5. Директор школы несёт ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с действующими нормативно - правовыми документами Республики Коми, МО ГО «Вуктыл», управления образования АГО «Вуктыл», федеральными санитарными правилами и нормативами, Уставом школы и настоящим Положением;

6.6. Работник, ответственный за организацию питания несёт ответственность за:

6.6.1. формирование сводного списка учащихся 1-11 классов для получения питания, в т.ч. и детей из малоимущих семей и детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, льготной категории детей, получающих питание за счет местного бюджета.

6.6.2. предоставления списка учащихся 1-4 классов для расчета средств на питание в бухгалтерию;

6.6.3. ведение учёта охвата учащихся школы питанием и табеля учета питания учащихся школы различных категорий;

6.6.4. организацию работы в школе по формированию культуры питания у учащихся;

6.6.5. достоверные сведения по питанию разных категорий учащихся и предоставление отчёта и мониторинга по питанию в установленные сроки;

6.6.6. предоставление в установленные сроки необходимой документации по организации питания в вышестоящие органы;

6.6.7. организует размещение информации по вопросам организации питания на сайте школы.

6.7. Классные руководители несут ответственность за:

6.7.1. своевременное предоставление заявки на питание учащихся с достоверными сведениями по количеству учащихся, получающих питание в учебный день;

6.7.2. ежедневный учет полученных учащимися порций питания, в том числе

учащихся льготных категорий;

6.7.3. реализацию мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании с участниками образовательных отношений;

6.7.4. организует систематическую работу с родителями (законными представителями) посвященную вопросам роли питания в формировании здоровья человека, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с учащимися по организации пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

6.7.5. рассмотрение и обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания учащихся на родительских собраниях.

6.8. Родители (законные представители) учащихся несут ответственность за:

6.8.1. представление документов, подтверждающие право на льготу по получению питания их детьми;;

6.8.2. своевременное информирование классного руководителя о болезни учащегося или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

6.8.3. разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6.9. Заведующий производством школьной столовой несёт ответственность за:

6.9.1. обеспечение контроля ассортимента и качества продуктов питания, меню;

6.9.2. соблюдение натуральных норм питания в пределах утвержденного и согласованного с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РК в г. Вуктыле меню, планового размера по питанию одного учащегося в день;

6.9.3. обеспечение выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в части организации питания учащихся;

6.9.4. наличием и ведением документов в столовой: бракеражного журнала, меню, технологических карт, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции и др.), журнала здоровья, журнала учета температуры холодильного оборудования, ведомости контроля за питание в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

6.10. В целях совершенствования организации питания учащихся школа:

6.10.1. производит текущий ремонт пищеблока;

6.10.2. приобретает необходимое торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, обеспечивать помещения пищеблока инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами;

6.10.3. проводит поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

6.10.4. приобретает мебель для столовой;

6.10.5. устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами;

6.10.6. оснащает помещения пищеблока пожарно-охранной сигнализацией;

6.10.7. организывает проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими санитарными нормами;

6.10.8. укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для учащихся, организовать повышение их квалификации;

6.10.9. обеспечивает обучение работников пищеблока требованиям охраны труда и осуществлять контроль за соблюдением работниками пищеблока требований по охране труда и обеспечению безопасности труда

6.10.10. обеспечивает использование помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания учащихся с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии. Следит за экономным расходом силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды;

7. Заключительные положения

Настоящее Положение действует до принятия иных нормативных документов, являющихся основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.