**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Школа № 102 с углубленным изучением отдельных предметов»**

**городского округа Самара**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на Совете  МБОУ Школы № 102 г.о. Самара  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. | УТВЕРЖДАЮ:  Директор МБОУ Школы № 102 г.о. Самара  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Елизарова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. |

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школе № 102 г.о. Самара (далее – «Положение») устанавливает 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).
   2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
   3. Положение разработано в соответствии с:

* Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
* СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
* СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содер­жанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

* Уставом школы.
  1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в шко­ле.
  2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентиру­ющим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
  3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к По­ложению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5, настоящего Положения.
  4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ
   1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ Школе № 102 г.о. Самара 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;

.- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

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

1. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
   1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направле­нием деятельности Школы.
      1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,
   2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гйгиенических 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.
  1. 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 учета температурного режима холодильного оборудования;
* ведомость контроля рациона питания
* копии примерного 20-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Ро­спотребнадзора;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, доку­менты ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* книга отзывов и предложений.

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

1. 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.

1. Режим питания в школе определяется СанПиР1 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразователь­ных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфра­структуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфек­ции (СО VID-19)»
2. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, раз­работанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пи­щевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, со­держащих количественные данные о рецептуре блюд.
3. Примерное меню утверждается директором школы.
4. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кули­нарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными ра­ботниками ООО «Комбинат школьного питания» имеющими соответствующую профессио­нальную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и пе­риодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицин­скую книжку установленного образца.
6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации пи­тания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
7. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно шко­лой, являющимися муниципальными заказчиками.
8. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охва­та учащихся горячим питанием.
9. 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

1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.
2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме однос­менной работы школы и пятидневной учебной недели.
4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом дирек­тора школы ежегодно
5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.
6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется пу­тем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой ку­линарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет меди­цинская сестра.
8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

* ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
* передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
* осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков.

1. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования.
2. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также вы­пуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходи­мо проводить следующие мероприятия:

* для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
* совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
* рассматривать на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие доку­менты.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в. школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.
3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществля­ют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы по питанию и родительского комитета;
4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается дирек­тором школы в начале каждого учебного года.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование роди­телей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания
2. ООО «Комбинат школьного питания» несет ответственность за качество предо­ставляемого горячего питания.
3. Родители (законные представители) несут ответственность:

* за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
* за своевременную оплату питания в школе.