

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Аньковская средняя общеобразовательная школа**

*Утверждено
Приказом № 2/2 от 12.01.2021 г.
м.п.*

**Положение
об организации питания в образовательном учреждении**

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ., в редакции от 01.09.2020г.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Аньковской средней общеобразовательной школы.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МКОУ Аньковская СОШ (далее – образовательное учреждение), определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся и работников образовательного учреждения.

1.4. Основными задачами организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания образовательное учреждение руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10. 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и другими нормативными актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

2. Организация питания учащихся и сотрудников образовательного учреждения

2.1. Образовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ., в редакции от 01.09.2020г

2.2. Питание обучающихся в образовательном учреждении может быть организовано

- за счет средств регионального бюджета
- за счет средств муниципального бюджета
- за счет средств родителей.

2.3. Отдельным категориям обучающихся может предоставляться льготное (бесплатное) питание в соответствии с Постановлением администрации Ильинского муниципального района от 30.12.2013 года № 449 «Об утверждении порядка организации льготного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждения Ильинского муниципального района» или другими нормативными документами по вопросам организации питания.

2.4. Субсидии из регионального и муниципального бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством

2.5. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.

2.6. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением и организациями, оказывающими услуги по питанию.

2.7. Образовательное учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся (при наличии финансирования), одноразового или двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.8. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет образовательного учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора.

2.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.10. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем образовательного учреждения.

2.11. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюд, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.12. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах. Продолжительность перемен не менее 15- 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.13. Еженедельно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.14. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой входят: ответственный за организацию в школе, работник пищеблока и педагог, назначенный приказом директора школы. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

2.15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

2.16. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.).

2.17. Сотрудники школы (учителя и иные работники) имеют право на завтрак, обед, организованный в школе за счет собственных средств.

Учителя по желанию могут обедать вместе с обучающимися во время организованного перерыва, необходимого для приема пищи или отдельно в перерывы («окна») между уроками.

Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва согласно Правилам внутреннего распорядка.

3. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и образовательного учреждения

3.1. При организации питания обучающихся между образовательным учреждением и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

3.2. Образовательное учреждение:

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся, преподавателям и обслуживающему персоналу;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет предприятию, организующему питание в школах, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией. Производит своевременно капитальный и текущий ремонты, охрану имущества школьной столовой и продуктов питания;
- обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием,
- осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования,
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций, а также контроль за качеством и безопасностью питания учащихся.

3.3. Организация общественного питания:

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с образовательным учреждением;
- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технологическими картами;
- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;
- содержит помещения предприятий общественного питания, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций. Правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

3.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет.

3.5. Руководитель организации общественного питания, индивидуальный предприниматель обеспечивает буфет продуктами. Организует работу буфета в течение учебного дня в соответствии с утвержденным графиком.

3.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся организации общественного питания образовательных учреждений, обеспечивают:

- наличие в каждой организации Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

3.7. Организация, осуществляющая организацию питания в образовательном учреждении, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

4. Обязанности и права участников процесса по организации питания

4.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством
- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусматривающих вопросы организации питания в образовательном учреждении;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также родительского комитета образовательного учреждения.

4.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- проверяет наличие меню на стенде;
- соответствие приготовленной пищи меню;
- соответствие веса порции норме выхода по меню;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- контролирует предоставление списков обучающихся (табелей) для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- контролирует учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков по классам;
- формирует списки и ведет учет детей льготных категорий;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Классные руководители образовательного учреждения (воспитатель ГПД):

- ежедневно предоставляют в школьную столовую количественную заявку для организации питания обучающихся класса, ребят ГПД
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях родительского комитета, Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.