

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования с. Старые Туймазы» муниципального района
Туймазинский район Республики Башкортостан**

Принято Педагогическим советом Протокол от <u>25.09 2020</u> г № <u>3</u>	Согласовано Советом родителей <u>Третьяков И.З.</u> <u>от 08.10.2020</u>	Утверждаю Директор МАОУ ЦО с. Старые Туймазы <u>Р.М. Хайдаров</u> Приказ № <u>281</u> от <u>08.10.2020</u>
--	---	--

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
в МАОУ ЦО с. Старые Туймазы**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания учащихся и предоставления бесплатного питания учащимся из многодетных малообеспеченных семей, правила и требования к организации питания учащихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.

1.2. Положение разработано в целях организации горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ -законом Республики Башкортостан «Об образовании»;
- закона «О поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МАОУ ЦО с. Старые Туймазы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

- обеспечение учащихся горячим питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, детей с ОВЗ;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным направлением деятельности МАОУ ЦО с. Старые Туймазы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие санитарным нормам и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в школьных столовых установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность столовых кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с СанПиН;
- наличие в пищеблоках вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие требованиям действующих санитарных правил и нормам в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоках постоянно должны находиться:

- 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 и влажности складских помещений;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока — приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии двухнедельного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые блюда, утвержденные директором школы;
- приходные документы на пищевую продукцию, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты, декларации, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5.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.

3.6.Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7.Питание в школах организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8.Примерное меню утверждается директором школы. Цены производимых в школьных столовых продукции (стоимость готовых завтраков, обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9.Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сторонней организацией и её сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и предварительный медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.11.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.

3.12.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13.Приказом руководителя образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание обучающихся МАОУ ЦО с. Старые Туймазы может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей). Размер родительской платы определяется на основании решения родительского комитета. Право на питание на бесплатной основе учащихся реализуется на основании решения комиссии по оказанию адресной помощи малообеспеченным гражданам Отдела Управления труда и социальной защиты населения по Туймазинскому району

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов, предварительной заявки классных руководителей 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 и обедов.

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ

5.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся 1-11 классов из малообеспеченных семей, относящихся к данной категории, обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

5.2. Право на питание обучающихся реализуется на бесплатной основе на основании решения комиссии по оказанию адресной помощи малообеспеченным гражданам Отдела Управления труда и социальной защиты населения по Туймазинскому району.

5.3. Обязанности ответственного организатора бесплатного школьного питания

5.3.1. Ответственный за организацию бесплатного школьного питания назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

5.3.2. Ответственный за организацию бесплатного питания обязан: - своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;

- ежедневно производить учет присутствующих детей в школе для уточнения количества детей, питающихся в этот день, и своевременно сообщать количество питающихся детей повару столовой;

- своевременно сдавать отчет по бесплатному питанию обучающихся за месяц.

5. 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. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале учебного года.