МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА Х° 2 СТ. СТОРОЖЕВОЙ — 2» 369162, КЧР, СТ. СТОРОЖЕВАЯ — 2, УЛИЦА ГОРНАЯ, ТЕЛ. (87878) 39-2-00

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано Педагогический совет № 1 от 31.08.2020г. | Утверждено Приказ Щ Ю1-ОД от 31.08.2020г. Директор:^^^^ Н.Н.Никиташенко |
| Согласовано УСШ Протокол № 1от 31.08.2020г. |  |

**Положение о порядке организации питания в школе**

1. **Общие положения .**
	1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ СОШ № 2 (далее - " Положение ") разработано в соответствии с Законом №273-Ф3 «Об образовании» в Российской Федерации, Санитарно­эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.
	2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
	3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
	4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы .
	5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения .
	6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
2. **Основные задачи.**
	1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ СОШ № 2 является:
* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания ;
* 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 ;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
* социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
* модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных

норм и правил, современных технологий;

1. **Общие принципы организации питания учащихся.**
	1. Организация питания учащихся, является отдельным обязательным направлением деятельности Школы .
	2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно­гигиенических 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 СанПиНа;

* 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, готовой

кулинарной продукции;

* журнал проведения витаминизации блюд;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
* копии примерного 10-дневного меню;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия,удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* книга отзывов и предложений.
	1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет

организационную, консультативную и разъяснительную работу с учащимися и

родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе.

* 1. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд(приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).
	2. Примерное 10-дневное меню утверждается руководителем Роспотребнадзора,

ежедневное меню утверждает директор школы.

* 1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08. 3.8. Директор школы, зам. директора по. УВР являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата учащихся завтраками и горячим питанием .
1. **Порядок организации питания учащихся в школе .**
	1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется как за счет средств бюджета, так и за родительскую плату, спонсоров и т.д.
	2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с 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 двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.
	4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.5 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 обучающихся перед едой.

1. Организация обслуживания обучающихся завтраками, горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, медицинской сестры (по согласованию), зав. производством. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

1. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
* организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
* посещением столовой обучающимися,
* учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
* санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
* своевременно совместно с зав. производством школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание ,
* осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.
1. **Контроль организации горячего питания в школе .**
	1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно­эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется Отделом образования Зеленчукского муниципального района.
	3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
	4. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят: зам директора по УВР, медицинский работник школы. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
	5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд.
	6. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.