

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МР «КИЗИЛЮРТОВСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГАДАРИНСКАЯ СОШ»**

368115 РД, Кизилюртовский район, село Новое Гадари, ул. Саида Афанасьевца, тел. 89289799264 ИНН 0516008109 КПП 051601001 ОГРН 1020502232475
e-mail: gadarisosh@yandex.ru



Утверждаю:
Директор МКОУ «Гадаринская СОШ»
Магомедалиева М.П.

**Положение об организации горячего питания
в МКОУ «Гадаринская СОШ»
(Новая редакция)**

Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Гадаринская СОШ» (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).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом школы;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);
- -Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.

- 1.1. регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
2. Общие принципы организации питания
 - 2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
 - 2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.
 - 2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации -поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.
 - 2.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.
 - 2.5. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:
 - журнал заявок;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
 - журнал санитарного состояния пищеблока;
 - журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
 - копии примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
 - 2.2. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
 - 2.3. Питание обучающихся МКОУ «Гадаринская СОШ» осуществляется в соответствии с

разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Республике Дагестан (далее - Роспотребнадзор) 12-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.4. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.6. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МКОУ «Гадаринская СОШ»

2.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».

3.3. Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов устанавливается согласно Постановлениям правительства Республики Дагестан.

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

3.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

3.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.7. 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.

3.8. Организация обслуживания

обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

3.10. 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 (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся: -предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

-обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;

-предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;

-регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

-составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

-осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;

-требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;

-производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;

- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;

- заполняет учетную документацию пищеблока;

- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание ребенка;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

получают ежедневное, полноценное, горячее питание; получают информацию о стоимости питания заблаговременно; соблюдают правила поведения в столовой; соблюдают культуру питания.