

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЫСОКОПОЛЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПИТЕЛИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Принято:
педагогическим советом
Протокол № 9 от 22.06.2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся МБОУ «Высокополянская СОШ».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Высокополянская СОШ» (далее – образовательное учреждение), определяет отношения между образовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей 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 обучающихся образовательное учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (Covid-19)».

2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении

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

2.2. Питание в образовательном учреждении организовано за счет муниципальных средств и средств, выделяемых из федерального бюджета; может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

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

2.4. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.

2.5. Образовательное учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся, разового горячего питания (завтрак) для всех обучающихся и двухразового питания для обучающихся с ОВЗ и других льготных категорий обучающихся.

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

2.7. Примерное меню разрабатывается поваром школьной столовой и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.8. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

2.9. Горячее питание предусматривает наличие горячего второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированного и оформленного.

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

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

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

3. Порядок установления бесплатного питания обучающимся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается всем учащимся 1-11 классов.

3.2. Бесплатное питание (завтраки) для обучающихся образовательных учреждений организуется за счет муниципальных средств и средств федерального бюджета.

3.3. Приказом руководителя образовательного учреждения ответственными за организацию бесплатного питания обучающихся назначаются классные руководители, в обязанности которых входит ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.4. Образовательное учреждение обеспечивает организацию бесплатного питания обучающихся в период учебного процесса по очной форме обучения.

3.5. В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении или отказа от предлагаемых обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок реализации профилактических мер при организации питания обучающихся

4.1. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, образовательное учреждение обеспечивает:

- наличие в организации Санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (Covid-19)» и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- 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 год;
 - выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
 - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
 - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
 - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - наличие аптек 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 обучающихся.
- 4.2. Образовательное учреждение несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем образовательного учреждения), в состав которой могут входить: повар, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет Отдел образования и молодежной политики администрации муниципального образования – Пителинский муниципальный район.