

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

А.Н.Закурдаев



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИХ
НАЧАЛЬНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ОГБОУ «ШАЦКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации горячего питания (далее – "Положение") устанавливает:

- единый порядок организации горячего питания в школе;
- отношения между школой и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации горячего питания;
- единые критерии эффективности организации горячего питания в школе.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, получающих начальное общее образование в школе;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам горячего питания, принимается и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование являются:

- создание условий для стопроцентного охвата обучающихся качественным и доступным горячим питанием
- обеспечение обучающихся горячим 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;
- использование федеральных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации горячего питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.3648-20);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями).

3.5. Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 года.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Горячее питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с начальником ТО Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Сасовском районе.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации горячего питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.3648-20.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора школы из числа административных и педагогических работников назначаются лица, ответственное за организацию горячего питания на текущий учебный год.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию горячего питания, осуществляет главный бухгалтер.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. Горячее питание обучающихся организуется за счет средств федерального бюджета.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Воспитатель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. 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).

4.8. Ответственные лица за организацию горячего питания в школе:

- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню,

- совместно с медицинской сестрой осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимают от воспитателей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации горячего питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы.

5.4. Текущий контроль организации горячего питания обучающихся в школе осуществляет: директор, медицинская сестра, учителя, воспитатели, члены совета родителей.