МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ФАБРИЧНАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИНЯТО: на Педагогическом совете МАОУ Фабричной СОШ Протокол № 4 от 02.09.2020г.	УТВЕРЖДЕНО: Директор МАОУ Фабричной СОШ _____ О.О. Гарбузова Приказ № 88-Д от 02.09.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питании учащихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Фабричной средней общеобразовательной школе (далее— «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный Закон «Об образовании в РФ» № 273-03 от 29.12.2012 (глава 4. Статьи 34, 37, 41)
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.09.2013 г. № 1074 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Устав школы

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п 1.5. настоящего Положения.

1.7. 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 питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Фабричной средней общеобразовательной школе 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; • пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 УЧАЩИХСЯ

3.1, Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Фабричной средней общеобразовательной школе. Организация питания обучающихся МАОУ Фабричной СОШ осуществляется МУП ТГО «Комбинат школьного питания» на договорной основе.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок, зал для приема пищи), 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:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качеств о поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

Контроль за ведением журналов осуществляет ответственный сотрудник МУП ТГО «Комбинат школьного питания».

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их 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 общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования“, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного цикличного меню.

3.8. Примерное меню утверждается директором МУП ТГО «Комбинат школьного питания» по согласованию с директором школы.

3.9. 3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МУП ТГО «Комбинат школьного питания» .

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

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием н организацию питания на текущий учебный год.

4. ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

4.2. На основании п. 3 ст. 12 Федерального закона «О защите прав ребёнка»,

Постановлением Администрации ТГО об утверждении порядка организации питания обучающихся организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся следующих категорий:

- из семей со среднедушевым доходом ниже прожиточного минимума;

- детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей сирот, оставшимся без попечения родителей;
- детям из многодетных семей;
- обучающимся, получающим начальное общее образование.

Бесплатным двухразовым питанием обеспечиваются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.

Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. режим питания обучающихся утверждается директором школы на сентябрь каждого года. Режим питания может быть изменен администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи.

Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов обучающимися из помещения 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. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.6. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую до 15.00 дня, предшествующего дню оказания заявленных услуг. При изменениях заявки на дату получения питания откорректировать до 9.00.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующего столовой, ответственного за питание в школе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.8 Ответственный за организацию питания в школе проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.

Контролирует получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания. Предоставляет полную отчетность по питанию обучающихся.

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. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет, ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.

5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года,

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учет пропущенных уроков в классных Журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Классные руководители обязаны сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в школе по предложенной форме, утверждённой директором школы не позднее последнего учебного дня месяца.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчетах несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации здорового питания обучающихся.

5.8. 5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.