

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИНЯТО

педагогическим советом
от « 30 » 08 2024 г.
протокол № 16

Директор В.И. Шибеекая
Приказ № 16 от « 30 » 08 2024 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МБОУ «Новожиловская СШ»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Новожиловская СШ» (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в МБОУ «Новожиловская СШ», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «Новожиловская СШ» и родителями (законными представителями).

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

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «Новожиловская СШ» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- ✓ 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 льготных категорий;
- ✓ использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «Новожиловская СШ».

3.2. Для организации 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ✓ журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- ✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- ✓ приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества)

3.4. Администрация МБОУ «Новожиловская СШ» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ «Новожиловская СШ» 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) обучающихся.

3.6. Питание в МБОУ «Новожиловская СШ» организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Меню согласуется с директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ИП Шмакова Н.В.

3.9. На поставку и организацию питания заключаются договоры. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

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 МБОУ «Новожиловская СШ», осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора МБОУ «Новожиловская СШ» из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «Новожиловская СШ»

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

4.2. На основании п. 3 ст. 12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Постановления Администрации Белогорского района Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. 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.

Режим питания может быть изменён 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 учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный в МБОУ «Новожиловская СШ» обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения 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. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим 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 МБОУ «Новожиловская СШ». Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственные за организацию питания в МБОУ «Новожиловская СШ» проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

5. Контроль за организацией школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «Новожиловская СШ», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в МБОУ «Новожиловская СШ».

5.3. Состав комиссии по организации питания в МБОУ «Новожиловская СШ» утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

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

5.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса медицинской сестре в МБОУ «Новожиловская СШ» по предложенной форме, утверждённой директором школы.

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

5.7. Заместитель директора по УВР контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

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