

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Советская средняя школа №3 с крымскотатарским языком обучения»**

*Принято на педагогическом совете
МБОУ «Советская средняя школа №3 с
крымскотатарским языком обучения»
Протокол №7*

«_28_»_декабря_2019г.

*Директор МБОУ «Советская средняя школа
№3 с крымскотатарским языком обучения»*

Эмирвелиев С.Х.

« 28 » _декабря_2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся МБОУ «Советская средняя школа
№3 с крымскотатарским языком обучения»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Советская средняя школа №3 с крымскотатарским языком обучения» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Советская средняя школа №3 с крымскотатарским языком обучения» (далее - ОО), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОО 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. Положение разработано в соответствии:

Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41)

Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

Устав ОО

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО. Настоящее

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.7. Питание в ОО организовано как в столовой так и в буфете.

Буфет это организованная реализация продовольственных товаров, соответствующих требованиям СанПиН, который располагается в помещении переданному в аренду согласно действующего законодательства третьим лицам.

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 из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;

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 ОО.

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.

оборудованный буфет;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;

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 приготавливаемые 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 ОО совместно с классными руководителями, воспитателями 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 ОО 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 ОО организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Для буфетной продукции необходимо наличие перечня сертифицированных товаров.

3.7. Примерное меню утверждается директором ОО и согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

Обслуживание горячим питанием обучающихся в столовой осуществляется сотрудниками ОО. Буфетная продукция реализуется представителем индивидуального предпринимателя или организацией, которая имеет на это соответствующее право и с которым заключен договор.

На поставку продуктов питания заключается договор с поставщиками. 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 ОО, осуществляется должностными лицами ОО.

3.12. Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОО

4.1. Обучающиеся обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств, льготная категория за счет средств местного бюджета, 1-4 классы завтраки за счет средств бюджета Республики Крым. Цены за завтраки и обеды питающихся за родительский счет устанавливаются согласно Постановления Администрации Советского района.

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

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 ОО по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы ОО в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Классные руководители организованно приводят учащихся в столовую и находятся с классом до окончания приёма пищи. Ответственный по питанию совместно с классными руководителями 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. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня. 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. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы. Ответственные за организацию питания в ОО 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. БУФЕТ.

- 5.1. Буфет организуется в отведенном для этого помещении. Переданному в аренду индивидуальному предпринимателю или организации предоставляющей данную услугу на основании договора аренды.
- 5.2. Для учащихся ОО предусматривается реализация (свободная продажа) хлебобулочных изделий в достаточном ассортименте.
- 5.3. Ассортимент пищевых продуктов для дополнительного питания путем свободной продажи («хлебобулочных изделий»), должен быть согласованным с органами Роспотребнадзора.
- 5.4. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным перечнем, не допускается.
- 5.5. Реализация (продажа) буфетной продукции (хлебобулочных изделий) для всех учащихся и работников осуществляется за наличный расчет.
- 5.6. Режим работы буфета соответствует режиму работы ОО.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Текущий контроль организации питания обучающихся в ОО осуществляет ответственный за организацию питания, администрация ОО.
- 6.2. Для организации отчетности 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 классном журнале.
- 6.3. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию класса ответственному за организацию питания в ОО по предложенной форме, утвержденной директором ОО.
- 6.4. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.
- 6.5. Заместитель директора контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.
- 6.6. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в ОО.