

Администрация города Дзержинска Нижегородской области
департамент образования Администрации города Дзержинска
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 1»
(МБОУ «Средняя школа №1»)**

П Р И К А З

Об утверждении положения об организации
горячего питания обучающихся

31.08.2020г.

№ 62-П

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и с целью повышения эффективности системы организации горячего питания обучающихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Средняя школа №1»
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



**Директор
МБОУ «Средняя школа №1»**

Звездина

Звездина Н.М.

ПРИНЯТО
на Общем собрании
(протокол №5 от 31.08.2020)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора школы
№15 от 31.08.2020
Директор МБОУ «Средняя школа №1»
Звездина Н.М.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации горячего питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
 - СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
 - Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года..
- 1.2. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- 2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.4. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, а также обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания обучающихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (буфет-раздаточная), 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;
- 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 Российской Федерации.

3.3. В буфет-раздаточной постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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 учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

4.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется на договорной основе с организатором питания, определяемым в порядке, установленном нормативно-правовыми актами федерального, регионального и муниципального уровня.

4.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.3. Обучающиеся 5-11 классов имеют право получать горячее питание в школе (завтрак, обед) на платной основе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся ежедневно в период образовательной деятельности.. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, предоставляется дополнительно полдник.

4.4. Обучающимся в порядке, установленном администрацией города Дзержинска Нижегородской области, может быть предоставлена дополнительная мера социальной поддержки в виде обеспечения их льготными завтраками за счет средств городского бюджета.

4.5. Горячее питание обучающихся в школе осуществляется в заявительном порядке. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

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

4.7. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

4.8. Перечень дополнительных услуг по организации питания обучающихся (диетическое питание, альтернативное питание, столы заказов для работников школы, реализация кулинарных изделий, выпечки, иной буфетной продукции, питание в оздоровительном лагере с дневным пребыванием на базе школы в каникулярное время), определяется договором об организации питания, заключенным между школой и организатором питания.

4.9. Вопросы организации питания закрепляются приказом по школе. Ежегодно утверждаются: график посещения обучающимися буфет-раздаточной, питьевой режим, порядок деятельности по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, дежурство педагогов в буфет-раздаточной.

4.10. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся, согласно приказу директора школы, комиссией по контролю за организацией питания, комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся.

5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, за соблюдением технологической и санитарной дисциплины при организации горячего питания в буфет-раздаточной школы осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.