

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 Г.БАКАСАНА ИМ.Н.И.НАГОЕВА»**

Принято
на заседании
Педагогического
Совета школы
Протокол № 1
от 31.08. 2024г.

Согласовано
с Управляющим Советом
Протокол № 1
от 31.08. 2024г.



**Положение
об организации питания
в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации, санитарных норм и правил, с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева» (далее - ОУ).

1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания детей и подростков ОУ, принципы формирования рациона питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.

1.3. Положение разработано на основе закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014 № 23-РЗ «Об образовании», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

2. Основные задачи

- 2.1. Основными задачами организации питания обучающихся являются:
- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - обеспечение своевременной поставки продуктов питания в ОУ, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов;
 - соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
 - предупреждение среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания обучающихся в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им. Н.И. Нагоева»

- 3.1. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение питания в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева» осуществляется:
- 3.1.1. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов за счет средств бюджетов всех уровней (далее - Приказом);
- 3.1.2. Обеспечение бесплатным горячим двухразовым питанием в учебное время учащихся учреждения, а именно: детей с ограниченными возможностями здоровья за счет средств бюджетов всех уровней.
- 3.2. Ответственность за формирование рациона питания учащихся возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.
- 3.3. Организацию питания в ОУ осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора из числа административного персонала на текущий учебный год.
- 3.4. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от цен на продукты питания для приготовления блюд согласно меню.

4. Порядок предоставления бесплатного питания обучающимся ОУ

- 4.1. Настоящий Порядок определяет перечень документов и механизм их предоставления в ОУ для организации питания обучающихся.
- 4.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательных учреждений:
- учащиеся 1-4 классов;
 - учащиеся с ограниченными возможностями здоровья с 1 – 11 класс.
- 4.3. Детей с ограниченными возможностями здоровья обучающихся на дому, по заявлению одного из родителя (законного представителя), денежная компенсация в размере стоимости питания установленной постановлением местной администрации г.о. Баксан перечисляется на номер лицевого счета в кредитной организации или на банковскую карту.
- 4.4. Список детей для обеспечения бесплатным горячим питанием утверждён приказом директора ОУ;

5. Порядок организации питания детей

- 5.1. Питание в ОУ осуществляется согласно утверждённому натуральным нормам с учетом времени пребывания обучающихся в ОУ.
- 5.2. В ОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями есть следующие условия для организации питания детей:
- 5.3. В ОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями есть следующие условия для организации питания детей:
- 5.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;
- 5.3.2. Помещения для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
- 5.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- 5.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания учащихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

5.4. Организация питания в ОУ предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

5.5. Примерное десятидневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания, утверждён директором ОУ.

5.6. На основании утвержденного примерного десятидневного меню в ОУ ежедневно составляется Меню—требование установленного образца.

5.7. Для правильной организации питания детей в ОУ есть следующая документация:

- Приказ и Положение об организации питания;
- Приказы о формировании комиссий по приему продуктов;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем учреждения;
- Меню-требование на каждый день;
- Журнал здоровья;
- Журнал учета товарных накладных;
- Табель учета посещаемости детей;
- Журнал учета посещаемости детей столовой, охваченных питанием (в произвольной форме), с обязательным указанием количества детей и наличием подписи классного руководителя;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал (сотрудники).

5.8. Ежедневно в обеденном зале столовой и при входе в ОУ для родителей вывешивают утвержденное директором ОУ меню, в котором указываются только сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.9. При поставке продуктов питания в ОУ, предприятие—поставщик обязан предоставить покупателю ОУ все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия—изготовителя, на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

5.10. Организация питания детей в ОУ сочетается с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ОУ. Для этого на информационных стендах для родителей помимо ежедневно размещаемого меню с указанием объема готовых блюд, отображаются рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

6. Контроль за организацией питания в ОУ

6.1 Администрация ОУ организует питание обучающихся. Питание обучающихся организуется в установленном порядке согласно утвержденным примерным десятидневным меню.

6.2. Руководитель ОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом ОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбором и хранением суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПин, составлением ежедневного меню требования установленного образца, Ведением журнала скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья;

6.3. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль посещения столовой, получения питания и учета количества фактически отпущенных завтраков и обедов, ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание за счет средств местного бюджета, по классам.

6.3.1. Меню-требование (завтрак) на следующий день составляется на основании табеля учёта посещаемости детей на текущую дату (плановое количество детей).

6.3.2. Корректировку выходов в меню, вывешенном на доске объявлений, можно не производить;

6.3.3. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по ОУ, сверяя данные, осуществляет контроль эффективного расходования бюджетных средств.

6.4. Контроль за организацией питания в ОУ осуществляет директор организации, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), утвержденная приказом директора ОУ, представительными и коллегиальными органами учреждения, в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе ОУ.

6.5. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур блюд и технологических режимов осуществляет комиссией, в состав которой входят директор ОУ, медицинский работник, лицо, ответственное за организацию школьного питания, повар школьной столовой, родители учащихся. В состав комиссии входит 3-х человек. Члены комиссии проводят оценку пищи, после чего результаты проверки заносятся в журнал.

6.6. В компетенцию администрации ОУ по организации школьной столовой входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования; санитарно—эпидемиологических норм
- контроль за соблюдением требований санитарно – эпидемиологических норм;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками

пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

6.6.1. Директор ОУ и бухгалтер контролируют целевое использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для питания детей;

6.7. Медицинский работник учреждения осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, полнотой сопроводительной документации (сертификаты соответствия, санитарно—эпидемиологические заключения, качественные удостоверения);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

7. Ответственность и контроль

7.1 Администрация ОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Администрация ОУ несет ответственность за качество предоставляемого питания.

7.3. Родителям (законные представители) рекомендуется своевременно представлять пакет документов, необходимый для предоставления бесплатного питания;

7.4. Родителям (законные представители) рекомендуется своевременно информировать администрацию учреждения обо всех нарушениях по организации питания.

7.5. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления питания, качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления возлагается на медицинского работника, закрепленного органом здравоохранения за ОУ, заведующего столовой (повара) и лицо, назначенное приказом по ОУ, ответственным за организацию питания в ОУ.