

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

Принято
на заседании
Педагогического
Совета школы
Протокол № 1
от 30.08 2022г.

Согласовано
с Управляющим Советом
Протокол № 1
от 31.08 2022г.

Утверждено приказом
директора школы

№ 31
от 31.08 2022г.
З.Х. Архагова



**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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

4. 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 местного бюджета.
- В период введения на территории КБР режима повышенной готовности и принятия дополнительных мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) предоставить на время организации обучения в дистанционном режиме денежную компенсацию, путем зачисления денежных средств на банковские реквизиты счета одного из родителей (законных представителей).
- 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.
- 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

Объемы закупки и поставки продуктов питания в учреждении определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049, СанПиН 2.4.5.2409-08, примерным десятидневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гратданско-правового договора бюджетного учреждения (расчет объема финансовых средств, необходимых для размещения заказа) на поставку продуктов питания.

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 на каждый день;
- Журнал скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Книга складского учета;
- 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;

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 (завтрак) на следующий день составляется на основании табеля учета посещаемости детей на текущую дату (плановое количество детей).

6.3.2. 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 5 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;
- 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 информировать администрацию учреждения обо всех нарушениях по организации питания.

7.4. 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.