|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **«СОГЛАСОВАНО»**с Советом родителейПротокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.**«СОГЛАСОВАНО»**с Советом обучающихсяПротокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. | **«ПРИНЯТО»** На педагогическом советеМАОУ «Подгороднепокровская СОШ»Протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.**«УТВЕРЖДАЮ»**Директор МАОУ «Подгороднепокровская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. ЩербакПриказ № \_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**МАОУ «ПОДГОРОДНЕПОКРОВСКАЯ СОШ»**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов в редакции от 1 января 2022 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2,  уставом МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

 2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

• обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

• предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

• социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

• модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

• использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3. Организация питания учащихся**

3.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

3.2. МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» самостоятельно организует питание обучающихся на базе школьной столовой.

3.3. Приказом директора из числа работников назначается ответственный за организацию питания в ОО.

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы 5 (пять) дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

3.7. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.8. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню на весенне-летний и осенне-зимний периоды, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

3.9. В соответствии с утвержденным примерным десятидневным меню составляется и утверждается директором ОО ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.10. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

3.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.12. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.13. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

3.14. Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, дежурного по столовой и ответственного за организацию питания.

3.15. Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

3.16. Администрация ОО организует в обеденном зале дежурство учителей и обучающихся.

3.17. Ответственный за организацию питания и классные руководители ведут ежедневный учет обучающихся.

3.18. Право на питание обучающихся реализуется на платной и бесплатной основе.

**4. Порядок предоставления права на питание за счет средств муниципального бюджета**

4.1. Всем обучающимся МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» по образовательным программам начального общего образования предоставляется бесплатное горячее разовое питание (завтрак) за счет средств муниципального бюджета в объемах, устанавливаемых администрацией муниципального образования Оренбургский район Оренбургской области и министерством образования Оренбургской области.

**5. Порядок предоставления платного питания учащимся**

51. Платное питание учащихся 5-11 классов, кадетов и ГПД организуется за счет средств родителей (законных представителей), обучающихся на основании заключенных договоров об организации питания обучающихся.

5.2. Стоимость одного дня горячего питания обучающихся за счет родительской платы определяется на основании расчета калькуляции стоимости завтрака, обеда, полдника и утверждается приказом директора школы.

5.3. Сумма родительской платы за горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания обучающимися.

5.4. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на реквизиты МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» ежемесячно.

5.5. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

5.6. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Производится перерасчет стоимости питания.

**6. Питьевой режим**

6.1. Питьевой режим в МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» осуществляется с соблюдением следующих требований:

- при организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

 - при поведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

- свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

**7. Меры по улучшению организации питания**

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания.

**8. Права и обязанности родителей (законных представителей)**

 **обучающихся**

 8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

 - подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**9. Ответственность и контроль за организацией питания**

9.1. Директор образовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

9.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

9.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

9.6. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

9.7. Директор школы обеспечивает контроль:

 - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

9.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

9.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;

- осуществляет регулярный контроль за качеством приготовления пищевой продукции с применением принципов ХАССП, в соответствии с утвержденной директором ОО программой ХАССП, результаты контроля оформляются в Журнале мониторинга по принципам ХАССП.

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

9.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на учебный день;

 - ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

 - еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

- обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

9.11. Общественный контроль за организации питания осуществляется представителями родительской общественности в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение при выявлении отмеченных недостатков в ходе контроля, результаты которого оформляются в Журнале общественного контроля.

9.12. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд и строгое соблюдение рецептур и технологических карт согласно примерного десятидневного меню возлагается на директора ОО, шеф-повара.

**10. Заключительные положения**

 10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

 10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

 10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 10.1. настоящего положения.

 10.4. После принятия Положения (без изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.