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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседаниипедагогического совета школы,пр. № 1 от 28.08.2020 |  | Утверждено приказом по школеот 27.11.2015 № 232 |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждено приказом по школеот 31.08.2020 № 136/1 |  | Утверждено приказом по школеот 27.11.2015 № 232 |

 |

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная школа № 73»

**ПОЛОЖЕНИЕ № 85**

**об организации питания обучающихся**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МОУ школе № 73 (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.

 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

 1.3. 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»;

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

 - СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Уставом МОУ школы № 73.

 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МОУ школы № 73 по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора МОУ школы № 73.

 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

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

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МОУ школе № 73 являются:

 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

 - обеспечение 100 % обучающихся начальных классов горячим питанием;

 - 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, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

 - 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 МОУ школы № 73.

 3.1.1. Буфет-раздаток МОУ школы № 73 осуществляет реализацию готовой продукции.

 3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующее требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

 - соответствие числа посадочных мест буфета-раздатка 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 в Российской Федерации.

 3.3. В буфете-раздатке постоянно должны находиться:

 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

 - ведомость контроля рациона питания;

 - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

 - ежедневные меню;

 - книга отзывов и предложений.

 3.4 Администрация МОУ школы № 73 совместно с классными руководителями 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 МОУ школы № 73 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. Режим питания в МОУ школе № 73 определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

 3.7. Питание в МОУ школе № 73 организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08).

 3.8. Примерное меню утверждается директором МОУ школы № 73.

 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Комбинат социального питания», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

 3.10. Директор МОУ школы № 73 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

 3.11. Приказом директора МОУ школы № 73 из числа работников МОУ школы № 73 назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

 4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МОУ школы № 73, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в буфете-раздатке.

 4.3. Буфет-раздаток МОУ школы № 73 осуществляет деятельность в режиме двусменной работы МОУ школы № 73 при пятидневной учебной неделе.

 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В МОУ школе № 73 режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора МОУ школы № 73 ежегодно.

 4.5. Ответственный дежурный по МОУ школе № 73 обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями или педагогами в помещение буфета-раздатка. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения буфета-раздатка, общественный порядок и содействуют работникам буфета-раздатка в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

 4.7. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции осуществляет медицинская сестра.

 4.8. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

 - ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

 - текущий учет движения обучающихся;

 - рассмотрение вновь поступивших документов на питание.

**5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в МОУ школе № 73, осуществляется органами Роспотребнадзора.

 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в МОУ школе № 73 осуществляют медицинские работники, ответственный за организацию питания, представители Совета МОУ школы № 73.

 5.4. Состав бракеражной комиссии утверждается директором МОУ школы № 73 в начале каждого учебного года.

**7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

 6.1. Администрация МОУ школы № 73 несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обучающихся обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

 6.2. Родители (законные представители) обучающихся несут ответственность:

 - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

 - за своевременную оплату питания.