Утверждено:

Директор МБОУ «Сибирская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бондарева О.Н.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Положение об организации питания обучающихся**

**в МБОУ «Сибирская средняя общеобразовательная школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Сибирская средняя

общеобразовательная школа» (далее – «Положение») разработано в соответствии с:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 27-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года.

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г.№32

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.6590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г .№ 2 «Об утверждении санитарных правил норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- законом Алтайского края от 05.12.2018 г. № 93 «О краевом бюджете на 2019 год и плановый период 2020 и 2021 годов» статья 8 пункт 5.

- законом Алтайского края от 03.12.2019 №102- ЗС, статья 8 п.5«О краевом бюджете на 2020 год и плановый период 2020 и 2021 годов»;

- приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 21.09.2020 № 1135 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями

краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организаций, получающим образование на дому»;

- приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 17.04.2020 №572 «Об установлении расходов на питание одного обучающегося с ограниченными возможностями обучения";

- Федеральным законом №273- ФЗ «Об образовании В Российской Федерации» от 01.03.2020 «Обеспечить каждого ученика 1-4 класса как минимум одним горячим блюдом в день.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ «Сибирская СОШ», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ «Сибирская СОШ».

**2. Основные цели и задачи**

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ Сибирская средняя общеобразовательная школа» являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания- 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация 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

- привлечение внебюджетных источников финансирования питания учащихся (родительской платы).

**3. Общие принципы организации питания учащихся**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением

деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок),

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; наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов; 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 пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета физической посещаемости учащихся;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- 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 № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- копии примерного 5-дневного меню, согласованного с директором школы;

- книга отзывов и предложений.

-Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

- 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.

3.4. Для учащихся с ОВЗ организуется двухразовое бесплатное питание. Для учащихся, получающих начальное общее образование, обеспечивается бесплатное горячее питание 100% от числа учащихся, получающих начальное общее образование.

3.5. Питание в школе организуется на основе разработанного рациона питания и примерного

десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре с учетом витаминизации 2 и 3 блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с руководителем территориального отдела Роспотребнадзора.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных

блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе

осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.10. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе. Осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией.

**4. Порядок организации питания учащихся в школе**

4.1.Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) и за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием

сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах. продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными

руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой. Общественный порядок и содействуют работникам

столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе шеф-повара и назначенного ответственного за организацию горячего питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость завтраков и обедов в день кормления; не допускает перерасхода стоимости питания учащихся в последующие дни; регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии; своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание; предварительного накрытия (сервировки) столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима; контролирует расход бюджетных средств, выделенных на обеспечение бесплатного (адресного) питания; осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов; проводит сверку отчетных показателей по питанию учащихся совместно с бухгалтером.

4.9.Шеф-повар:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;

- составляет меню-раскладку для определения стоимости питания на день;

- несет ответственность за качество школьного питания в соответствии с нормами СанПиН;

- предоставляет отчетную документацию по питанию в бухгалтерию школы.

**5. Порядок организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование**

5.1.Бесплатное горячее питание предоставляется всем учащимся 1-4 классов (начальное общее образование) без предоставления подтверждающих документов. Для учащихся первой смены предоставляются горячие завтраки, а для учащихся второй смены – горячие обеды.

5.2. Организация горячего питания учащихся осуществляется путем ежедневного заказа классных руководителей.

5.3. Замена бесплатного питания на денежную компенсацию не производится.

5.4. Бесплатное горячее питание учащимся 1-4 классов предоставляется с

1 сентября на текущий учебный год.

5.5. Назначенный ответственный за горячее питание ведет персональный учет бесплатного (льготного) питания по классам; контролирует количество фактически присутствующих бесплатно (льготно) питающихся в школе учащихся, сверяя с классными журналами. Не позднее 4-го числа каждого месяца назначенный ответственный за горячее питание сдает директору школы отчет по питанию учащихся за истекший месяц с указанием количества учащихся, получающих бесплатное (льготное) питание.

5.6. Директор школы организует контроль и несет ответственность за организацию питания учащихся на бесплатной (льготной) основе, целевое использование бюджетных средств.

**6. Порядок организации питания в школе за счет средств родителей**

6.1. Каждый школьник имеет право на получение горячего питания за счет средств родителей в течение учебного года в дни и часы работы школы.

6.2. Школа обеспечивает организацию горячего питания обучающихся за счет средств родителей (законных представителей), проводит среди родителей разъяснительную и организационную работу по пропаганде гигиенических основ питания и основ здорового и полноценного питания детей.

6.3. В школе все учащиеся, питающиеся за наличный расчет, 2 раза в месяц. До 1 и 15 числа текущего месяца сдают по ведомости деньги классному руководителю, который, в свою очередь, сдает ведомость по классу и деньги в кассу учреждения.

6.4. Главный бухгалтер школы осуществляет их перечисление через банк.

6.5. Шеф-повар:

- в соответствии с заявкой и стоимостью питания ведет учет расходования средств на питание по классам и согласовывает с классными руководителями остатки средств за месяц не позднее 3-го числа следующего месяца;

- не позднее 4-го числа каждого месяца сдает заместителю директора по воспитательной работе отчет по питанию учащихся с указанием сведений о количестве учащихся, питающихся за счет средств родителей, стоимость завтраков и обедов, среднюю стоимость дневного питания, общую сумму, собранную и израсходованную на питание (приход, расход, остаток средств по классам).

6.6. Директор школы предоставляет вышеперечисленную документацию по запросам Совета школы, родителей и иных контролирующих организаций.

6.7. Директор школы несет ответственность за организацию питания обучающихся за счет средств родителей и расходование денежных средств.

**7. Финансирование питания учащихся школы**

7.1. Финансирование организации питания учащихся в школе осуществляется за счет:

- компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся из средств бюджета Алтайского края;

- денежных средств родителей (законных представителей) учащихся.

7.2. Сбор родительской платы за питание осуществляется каждым классным руководителей, который оформляет ведомость учета питания.

7.3.Собранные средства используется на покупку продуктов питания и витаминизацию.

**8. Контроль организации школьного питания**

8.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

8.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет комитет по финансам, налоговой и кредитной политике администрации Первомайского района.

8.3. Контроль организации питания обучающихся и использования бюджетных и внебюджетных средств,

выделяемых на организацию питания, осуществляется комитетом администрации Первомайского района по образованию. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет комитет по финансам, налоговой и кредитной политике администрации Первомайского района и главный бухгалтер МБОУ «Сибирская СОШ».

8.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

8.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.