**«Утверждаю»**

**Директор МКОУ «Шихикентская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Алипулатов Б.М.**

**Приказ № 9 от 02.09 2024 г.**

**Положение об организации питания обучающихся в**

**МКОУ «Шихикентская СОШ»**

**1. Общие положения**

1.1.Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Шихикентская СОШ» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

• Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».

• Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения»;

• Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об

утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования

к организации общественного питания населения";

• Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об

утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи»

• Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания

обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо

государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных

учреждений) в редакции от 01.01.2022.

• Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47,

статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.

• Уставом школы;

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

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

**2. Общие принципы организации питания**

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными

правилами и нормами.

2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых

продуктов, хлебобулочных изделий для организации питания учащихся государственных

образовательных учреждений со специализированной организацией.

2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.

2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся

прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным

законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку

установленного образца.

2.5. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо

образовательного учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников,

занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых

поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны

заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список

работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу

работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя специализированной организации переведены на другие виды работ.

2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники организации (повар, кухонные работники) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи,

проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу

предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении

холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности

и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.7. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников,

обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том

числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные

для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для

мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их

применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в

пищевую продукцию.

2.10. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.11. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.12. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

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

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество

поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества,

документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.13. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (горячий обед).

2.14. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным организацией 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10-дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.16. Примерное 10-дневное меню утверждается руководителем, директором школы и комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей

местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных

групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы

порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школьной столовой.

2.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать

действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.18. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов

осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована

«Положением о бракеражной комиссии».

2.19. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой

продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии

приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться

поваром организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные

емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться

в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи,

колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в

холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

2.21. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны: соблюдаться следующие требования: ассортимент дополнительного питания

(буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в

приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологические правилам и нормам

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.22. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим с

использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания

населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

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

**3. Порядок организации питания в школе**

3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и республиканского бюджетов.

3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3 Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся всех категорий

устанавливается согласно Распоряжениям Министерства образования и науки Республики

Дагестан.

3.4 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

3.5 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 школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом

директора школе ежегодно.

3.6 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.

3.7 Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация.

3.8 По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация обучающимся с ОВЗ предоставляется в следующих случаях

- обучение обучающихся с ОВЗ организовано образовательными организациями на дому,

- в образовательной организации отсутствуют условия для организации горячего питания или его предоставление приостановлено. Денежная компенсация выплачивается по заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ на указанный в их заявлении счет ежемесячно в размере, определяемом исходя из стоимости двухразового бесплатного питания, утвержденной распоряжением министерства образования и науки Республики Дагестан на соответствующий период, и количества учебных дней в месяце.

3.9 В целях предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации их родители (законные представители) предоставляют в

образовательную организацию:

- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным

питанием в образовательной организации или в случаях, указанных в пункте 3.9

настоящего положения, на предоставление денежной компенсации;

- расписку родителя (законного представителя) о том, что на ребенка не оформлено

ежемесячное пособие на питание ребенка в государственных или муниципальных

образовательных организациях, реализующих основные общеобразовательные программы

начального общего, основного общего или среднего общего образования, на основании

Закона «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» (далее - социальное

пособие на питание) и обучающийся с ОВЗ нуждается в получении двухразового

бесплатного питания;

- основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), и

документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса

«обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).

3.10 Документы, указанные в пункте 3.10 (далее - документы), предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в общеобразовательную организацию ежегодно. Для предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации в новом учебном году документы подаются в образовательную организацию не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала учебного года. При предоставлении документов в течение учебного года обучающимся с ОВЗ предоставляется двухразовое бесплатное питание не позднее 3 рабочих дней со дня

подачи документов.

3.11 В случае предоставления неполного пакета документов, предусмотренного пунктом 3.10, образовательная организация письменно уведомляет об этом родителя (законного представителя), разъясняет содержание недостатков и возвращает документы в течение трех рабочих дней со дня обращения.

3.12 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.13 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

• совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска

питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

• осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

3.14 По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются

ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся»

**4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;

- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;

- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность

сторон, график питания;

- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников

столовой по организации горячего питания учащихся;

- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;

- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Главный повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную

технологию приготовления блюд;

- постоянно осуществляет контроль за соблюдение требований;

- заполняет учетную документацию пищеблока;

- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на

формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания

вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание ребенка;

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об

имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового

образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;

- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;

- соблюдают правила поведения в столовой;

- соблюдают культуру питания.

Порядок организации питания

( с изменениями согласно приказу № 06-1714/10-09/25 от 07.02.2025г.)

Порядок организации питания

1. Организация обеспечивает обучающихся горячим питанием на платной основе, также в организации существует буфетное питание на платной основе.

2. Горячее питание на платной основе, а также питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.

3. Для получения платного горячего питания родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление не позднее чем за 30 дней до дня, когда ребенок должен получить питание, в виду необходимости

4. Оплата горячего питания осуществляется путем начисления родителями денежных средств на счет образовательной организации, муниципального образования либо сторонней организации или пополнения карты учащегося через специальные терминалы, либо через личный кабинет родителя (законного представителя).

5. В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление ребенком определенных продуктов питания, они должны указать это в заявлении.

При отсутствии ребенка в организации по уважительной причине родителям необходимо за день предупредить об этом образовательную организацию, что позволит сделать перерасчет и перенести пропущенные дни на следующий месяц.

6. Организация создает следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).