

Утверждаю
Директор МБОУ «Малокармалинская СОШ»
_____ А.О.Шулаев

Принято на заседании педагогического совета
Протокол №1 от 02.09.2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МБОУ «МАЛОКАРМАЛИНСКАЯ СОШ»
ИБРЕСИНСКОГО РАЙОНА**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Малокармалинская СОШ» Ибресинского района Чувашской Республики (далее – Школа) 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); разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся на основе ст.ст. 9 и 37 Федерального Закона от 29.12.2012г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Чувашской Республики от 23.07.2013г. №50 «Об образовании в Чувашской Республике», Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», Уставом школы.

1.4. Основными целями при организации питания учащихся в МБОУ «Малокармалинская СОШ» 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 и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе, устанавливает порядок организации питания обучающихся.

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

2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. Организация питания обучающихся, согласно ст.37 Федерального Закона от 29.12.2012г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», возлагается на МБОУ «Малокармалинская СОШ», осуществляющую образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Расписание занятий в Школе должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.4. Питание в образовательной организации может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

2.5. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.

2.6. Организация питания обучающихся осуществляется образовательной организацией и организациями, оказывающими услуги по питанию.

2.7. Организациями общественного питания в образовательных организациях для обслуживания обучающихся могут быть:

- столовые образовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с утвержденным меню;

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производят кулинарную продукцию, снабжают ими столовые образовательных организаций;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.8. Образовательная организация предусматривает возможность организованного питания обучающихся: льготного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), для детей, посещающих группу продленного дня - трехразового (дополнительный полдник).

2.9. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.10. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания образовательной организации ежегодно перед началом учебного года.

2.11. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного 10-дневного или двухнедельного меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.12. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, и согласовывается руководителем образовательной организации и территориальным органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.13. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества

основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по 2 возрастным группам обучающихся: 7 - 11 лет и 11 лет и старше.

2.14. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2- дней).

3. Порядок организации дополнительного питания школьников

3.1. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет-раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

3.2. При организации дополнительного питания детей в образовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в *Приложении* данного Положения.

- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- для организации дополнительного питания детей в школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

4. Предоставление льготного питания обучающимся образовательных организаций

4.1. Льготное питание может быть установлено обучающимся образовательных организаций, относящимся к категории «дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации».

К категории «дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации» могут быть отнесены дети, воспитывающиеся:

- в многодетных семьях с тремя и более детьми в возрасте до восемнадцати лет;
- родителями-инвалидами;
- родителями, потерявшими работу, состоящими на учёте в центре занятости;
- в асоциальных (алкоголизированных) семьях, в семьях переселенцев и др.

4.2. Льготное питание (завтраки и обеды) для обучающихся образовательных организаций организуется за счет бюджетных средств Ибресинского района и внебюджетных средств, предусмотренных на организацию льготного питания.

4.3. Решение предоставления льготного питания принимается комиссией, состав которой утверждается ежегодно на один учебный год распоряжением администрации Ибресинского района, на основе пакета документов, состоящего из:

- заявления родителей (законных представителей), представления (ходатайства) педагогических работников (классного руководителя или социального педагога) или руководителя образовательной организации;
- справки из органов социальной защиты населения об установлении статуса многодетной или малообеспеченной семьи;
- акта осмотра жилищно-бытовых условий.

4.4. Документы на льготное питание обновляются 2 раза в течение учебного года. Срок сдачи документов: на 1 полугодие - до 10 сентября, на 2 полугодие - до 15 января текущего учебного года.

4.5. Образовательная организация вправе организовать льготное питание обучающихся других категорий за счет собственных внебюджетных средств.

5. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и образовательных организаций

5.1. При организации питания обучающихся между образовательной организацией и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается договор о совместной деятельности по организации питания обучающихся, который определяет обязательства сторон.

5.2. Образовательная организация:

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся, преподавателям и обслуживающему персоналу;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает совместно с организацией общественного питания график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет предприятию, организующему питание в школах, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией. Производит своевременно капитальный и текущий ремонты, технический надзор, охрану имущества школьной столовой и продуктов питания;
- обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием,
- осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования.

5.3. Организация общественного питания:

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с режимом (графиком),

согласованным с образовательной организацией;

- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;

- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;

- содержит помещения, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций. Правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

5.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет-раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

5.5. Руководитель организации общественного питания, индивидуальный предприниматель устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора. Организует работу буфета в течение всего учебного дня.

5.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся организации общественного питания образовательных организаций, обеспечивают:

- наличие в каждой организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования организации;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

5.7. Организация, осуществляющая организацию питания в образовательной организации, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

6. Контроль за организацией питания в образовательной организации

6.1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим полноценным сбалансированным питанием.

6.2. Для контроля за организацией питания обучающихся, в образовательных организациях создаются бракеражные комиссии, в состав которой могут входить: заведующий производством или старший повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета, члены попечительского совета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

6.3. Общую координацию по организации питания обучающихся в образовательных организациях осуществляет Отдел образования администрации Ибресинского района.

6.4. Контроль за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Ибресинского района осуществляют специалисты ТОУ Роспотребнадзора.