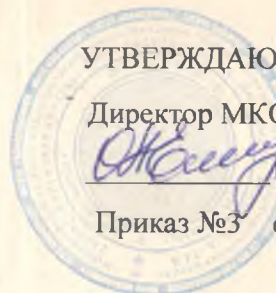


УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Дворцовская ООШ»


Егинцев О.А.

Приказ №3 от 09.01.2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МКОУ «ДВОРЦОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ЗА СЧЕТ БЮДЖЕТНЫХ СРЕДСТВ.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Дворцовская основная общеобразовательная школа» разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Дворцовская ООШ», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

1.3. 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 МКОУ «Дворцовская ООШ» является:

- обеспечение обучающихся 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;
- 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 Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (столовая), 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация школы 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.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Организация питания осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Обеспечить бесплатным горячим питанием учащихся **1-4 классов**, используя финансовые средства из расчета **80 рублей** в день на каждого учащегося;

4.2. Организовать обязательное горячее питание для учащихся, получающих основное общее образование (**5-9 классы**) используя дотацию из местного бюджета в размере **20 рублей** в день на каждого обучающегося;

4.3. Обеспечить детей-инвалидов и учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих начальное общее образование (**1-4 классы**), обучающихся на дому, продуктовыми наборами на сумму **103 рубля** в день на каждого обучающегося, используя дотацию из местного бюджета.

4.4. Обеспечить детей-инвалидов и учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих основное общее образование (**5-9 классы**), обучающихся на дому, продуктовыми наборами на сумму **43 рублей** в день на каждого обучающегося, используя дотацию из местного бюджета;.

4.5. Включать в рацион питания обучающихся 1-9 классов витаминизированное молоко (2 раза в неделю) за счет средств бюджета муниципального района «Дзержинский район». Молоком обеспечивать учащихся только по фактическому посещению образовательной организации;

4.6. Организовать льготное питание для детей из малоимущих и многодетных семей, детей - инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, детям сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, детям являющимся членами семей военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы РФ:

1. 1-4 классы из расчета средств субсидии (**80 рублей**) и дотации из местного бюджета (**23 рубля**) в день на каждого обучающегося.

2. 5-9 классы - (**20+23 рублей**) в день на каждого обучающегося, используя дотацию из местного бюджета.

4.7 Проводить профилактику простудных заболеваний и профилактику гриппа в зимне-весенний период (витаминизация питания обучающихся);

4.8. Обеспечить подачу заявок на финансирование организации питания с учетом фактической посещаемости обучающихся.

4.9. Классным руководителям 1-9 классов обеспечить:

- контроль за организацией питания различных категорий обучающихся класса;

- осуществлять контроль расходов на организацию обедов с учетом фактической посещаемости обучающихся;

4.10. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.12. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью достаточной для принятия пищи, согласно утвержденному графику; Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.13. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Дежурный учитель и дежурный класс помогают подготовить столовую к принятию пищи обучающимися.

4.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания повара, бухгалтера школы, медицинской сестры, представителя родительского комитета. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.16. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.17. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств, выделенных на питание обучающихся, несет директор школы в соответствии с действующим законодательством.

4.18. При индивидуальном обучении учащимся производится передача пищевых наборов продуктов взамен бесплатного горячего питания.

5. Организация питания в группах продленного дня.

5.1. Питание в группе продленного дня организуется на платной основе.

5.2. Оплата питания родителями (законными представителями) производится по безналичному расчету путем перечисления денежных средств.

6. Контроль организации горячего питания в школе .

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

6.2. Ежеквартальный мониторинг охвата горячим питанием обучающихся ведет отдел образования администрации Дзержинского района.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания, в составе которой могут быть представители педагогического коллектива, родители, представители органов местного самоуправления.

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