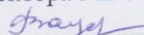




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат среднего общего образования с. Уэлен»

«РАССМОТРЕНО»
на заседании
Управляющего совета МБОУ
«Ш-ИСОО с. Уэлен»
№ 1 от 01.09.23 2023 г.

«УТВЕРЖДЕНО»
И.о.директора МБОУ «Ш-ИСОО с. Уэлен»

В.А. Фаустова



Приказ № 01-05/143-3 от 29.08.2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа-интернат среднего общего образования села Уэлен»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основе нормативно-правовой базы по организации питания в образовательных учреждениях:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановления Правительства Чукотского автономного округа от 12.08.2019 № 346-рп г. «Об утверждении Региональной программы и организация питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ на 2019-2024 г.»;
- Распоряжение Правительства ЧАО от 07.11.2019 г. № 449-рп «О внесении изменений в Распоряжение Правительства Чукотского АО от 12.08.2019 г.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Ш-ИСОО с. Уэлен» рациональным и сбалансированным питанием.

- 1.3. Настоящее Приложение определяет:
- ✓ общие принципы организации питания обучающихся в школе;

- ✓ порядок организации питания в школе;
- ✓ контроль организации питания и качества приготовления пищи;
- ✓ примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

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

1.2. Настоящее Положение согласовывается Педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность при организации питания обучающихся в МБОУ «Ш-ИСОО с. Уэлен».

1.4. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

1. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Основные задачи при организации питания:

- ✓ обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- ✓ обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании в школе;
- ✓ предупреждение(профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ✓ максимальное разнообразие рациона питания;
- ✓ исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, продуктов, способных привести к ухудшению здоровья обучающихся;
- ✓ соблюдение режима питания;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- ✓ мониторинг состояния здоровья обучающихся;
- ✓ стопроцентный охват обучающихся горячим питанием;
- ✓ формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания с учетом региональных особенностей.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «Ш-ИСОО с. Уэлен».

3.2. 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.

3.3. В школе, в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-

технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся.;
- подобран квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания;
- разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);
- назначены ответственные, осуществляющие контроль за:
 - своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, **нормам** и законтрактованным объемам;
 - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08); копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора; технологические карты наготавливаемые 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. Горячее питание организуется на базе столовой школы:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам.

3.5. Горячее питание является обязательным для всех обучающихся школы.

3.6. Бесплатное питание является обязательным для всех обучающихся школы.

3.7. Школа организует питание обучающихся в соответствии с нормами обеспечения питанием, в пределах выделенных ассигнований на соответствующий финансовый год.

3.8. Средства, необходимые для организации горячего питания предусматриваются в сметах школы.

3.9. Питание организуется на основе 10-дневного меню для организации питания детей 6-18 лет.

3.10. 10-ти дневное меню составляется медработником и утверждается приказом директора школы.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

3.12. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.13. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.14. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Директор учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- ежедневно осуществляет контроль за организацией питания;
- следит за соблюдением графика отпуска питания учащимся;
- контролирует предварительные заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.

4.2. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется на сырье МБОУ «Ш-ИСОО с. Уэлен» на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о поставщике продуктов.

На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (6 - 10 и 11 - 18 лет).

Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и их стоимости вывешивается в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания учащихся утверждается директором учреждения.

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в

организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

5.1. Контроль осуществляют специалисты управления образованием, медицинская сестра, органы санитарно-эпидемиологического надзора, представители родительского комитета и комиссии, создаваемые приказом директора школы.

Внутришкольный контроль осуществляется с периодичностью, определяемой с планом-графиком контроля, не реже двух раз в год. Объектом контроля являются:

- обеспечение порядка при приеме пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- охрана труда и техники безопасности;
- соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
- выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение порционного нормирования.

5.2. Директор школы:

- ✓ несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Чукотского автономного округа, федеральными санитарными правилами и нормами;
- ✓ назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания;
- ✓ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях классных родительских собраний, общешкольного родительского собрания и на совещаниях при директоре.

5.3. Медицинский работник, закрепленный за школой:

- осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- отслеживает соблюдение действующих санитарно - эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками кухни, учащимися, педагогами и родителями.

5.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора школы на текущий учебный год. Ежедневно проводится снятие проб готовой продукции дежурным администратором, медицинским работником.

5.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- разрабатывает пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в школе;

- контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;
- принимает участие в контроле качества приготовления пищи, осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока, достаточное количество столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5.7. Ежемесячный контроль осуществляет Родительский контроль, который проводится группой родителей, результаты оформляются актом, который подписывают все родители, участвующие в контроле. Акт выставляется на официальный школьный сайт.

По итогам контроля составляются справка и приказ, содержание которых доводится до администрации, работников школы, персонала столовой в зависимости от целей и уровня инспектирования. По выявленным в результате проверки недостаткам проводится повторная проверка на предмет устранения замечаний.

Отзывы о работе столовой записываются в книгу отзывов и предложений, хранящуюся у заведующей столовой. Право на запись имеют участники образовательного процесса, инспектирующие лица и гости школы.

Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.