Приложение 1

Утверждено:

Приказом Комитета по образованию

От 26.02.2021 №34

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Родинского района**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);

- 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»;

- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций Родинского района рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательных организациях Родинского района.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Родинского района

• обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

**3. Организация питания обучающихся**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательных организаций

3.2. Для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений 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.

• в пищеблоке постоянно должны находиться:

• заявки на питание.

• 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 №10 к СП 2.4.3648-20);

• копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;

• 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.);

• книга отзывов и предложений.

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

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

3.7. 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 (приложение №2 к СП 2.4.3648-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. 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.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СП 2.4.3648-20.

3.13. 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.

3.14. Руководитель школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1. Питание учащихся 1-4 классов организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств); учащихся 5-11 классов за счет родительских средств.

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. 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 работника ФАП, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), педагогического работника. 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,

• своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,

• совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

• Ответственное лицо за оборот денежных средств:

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

• передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

• осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

**5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

5.1. Руководитель общеобразовательного учреждения несет ответственность:

* Организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
* Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов при организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
* Подготовка и согласование меню общеобразовательного учреждения;
* Соблюдение режима питания во время учебных дней;
* Предоставление достоверной информации об обучающихся в общеобразовательном учреждении;
* Утверждение состава комиссии по контролю организации питания в общеобразовательном учреждении

5.2 Контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях осуществляется Комитетом по образованию Родинского района

Приложение2

Утвержден:

Приказом Комитета по образованию от 26.02.2021 №64

Перечень

мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, обеспечивающих охват 100% числа обучающихся в общеобразовательных организациях Родинского района

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятия | Срок исполнения | Исполнитель |
| 1 | Разработка нормативных документов по организации горячего питания | По мере необходимости | Комитет по образованию |
| 2 | Разработка и утверждение Положение о школьной столовой | Август 2021 | Общеобразовательные организации |
| 3 | Обеспечение разработки и согласование цикличных меню в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора | Август 2021 | Общеобразовательные организации |
| 4 | Размещение на официальных сайтах образовательных организаций, сайте Комитета по образованию информации | постоянно | Комитет по образованию,  Общеобразовательные учреждения |
| 5 | Организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания | постоянно | Общеобразовательные организации |