

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» с.п. Аргудан**

Принято на заседании педагогического совета (протокол №3 от 11 января 2021г.)	Утверждаю Директор МКОУ «СОШ №1» с.п.Аргудан  Халишова М.Х. Пр № 2 от «11» января 2021 г.
---	--

**Положение по организации горячего питания учащихся
МКОУ «СОШ №1» с.п. Аргудан**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, ст.37 и 41.
- Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в ред. от 07.05.2013, с изм. от 27.06.2013) гл.4, ст. 19 и 20.
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Постановлением Правительства КБР №300-ПП от 02.11.2006г. «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий учащихся (студентов) государственных образовательных учреждений Кабардино-Балкарской Республики»;
- Постановлением местной администрации Лескенского муниципального района № 733 от 29.12.2018г. «Об организации горячего питания учащихся и воспитанников в муниципальных казенных образовательных учреждениях Лескенского муниципального района»
- Постановлением местной администрации Лескенского муниципального района № 733 от 29.12.2018г. «Об организации горячего питания учащихся и воспитанников в муниципальных казенных образовательных учреждениях Лескенского муниципального района»
- Постановлением местной администрации Лескенского муниципального района № 596 от 15.10.2020г. «О внесении изменений в постановление местной администрации Лескенского муниципального района № 733 от 29.12.2018г.»

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и укрепления здоровья детей.

1.3 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, обсуждается и согласовывается с Управляющим Советом Школы и утверждается приказом директора школы.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания МКОУ «СОШ № 1» с.п. Аргудан являются:

- 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 и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. Общие принципы организации питания.

3.1 Учреждение организует питание обучающихся в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.2. Характеристика помещения столовой:

- технологическое оборудование: холодильники, электросковорода, электрические плиты, жарочный шкаф, эл. мясорубка, (техническое состояние которых соответствует установленным требованиям).
- помещения: пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, моечная, обеденный зал;
- обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- имеется водонагреватель.

3.3. Столовая образовательного учреждения, работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным единым двенадцатидневным меню в Лескенском муниципальном районе.

3.4. Продукты питания, доставляются в столовую в соответствии с договором поставщиком.

3.5. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

3.8 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Ответственность за организацию питания обучающихся 1-4 классов и детей из малообеспеченных семей (в том числе детей из семей, попавших в трудную жизненную ситуацию) несет назначенный приказом руководителя заместитель директора по ВР школы.

3.10. Полную материальную ответственность за целевое использование продуктов питания в ОУ несет повар школы в соответствии с приказом руководителя ОУ.

3.11. В учреждении создается комиссия по контролю за качеством питания, работа которой определяется Положением о комиссии по контролю за качеством питания.

4. Порядок предоставления льготного питания

4.1. Учет обучающихся из малообеспеченных семей (в том числе детей из семей, попавших в трудную жизненную ситуацию). Списки обучающихся из малообеспеченных семей (в том числе детей из семей, попавших в трудную жизненную ситуацию) утверждаются приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

4.2. Питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется в соответствии с приказом руководителя общеобразовательного учреждения по факту выявления соответствующих обстоятельств в течение года.

Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся в общеобразовательном учреждении, находящемуся в трудной жизненной ситуации, являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) обучающегося, ходатайство (заявка) социального педагога, классного руководителя;
- акт обследования социально-бытовых условий проживания обучающегося членами комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания в общеобразовательной организации, либо членами родительского комитета класса и

классного руководителя (социального педагога), подтверждающий нахождение обучающегося в трудной жизненной ситуации.

4.3. В соответствии с письмом Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому» дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, должны обеспечиваться сухим пайком или получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

5. Порядок организации питания обучающихся.

5.1. Режим питания в образовательном учреждении определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32).

Питание обучающихся в образовательном учреждении осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

В школе организовано горячее питание обучающихся.

5.2. Педагоги и классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся.

5.3. Порядок обеспечения питанием обучающихся обеспечивает назначенный приказом руководителя образовательного учреждения ответственный из числа заместителей, педагогов, работников школы.

5.5. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих продукты питания в МКОУ «СОШ №1»;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и список детей из малоимущих семей.
- представляет на рассмотрение директору школы списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- контролирует сбор родительской платы за питание обучающихся и ведение соответствующей ведомости (табеля учёта);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

6. Контроль организации питания.

6.1. Контроль за обеспечением питания обучающихся осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательного учреждения комиссией, в состав которой входят:

- ответственный за организацию питания,
- медицинский работник,

- представитель органа государственного-общественного управления, родительской общественности,
- социальный педагог.

6.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.4. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6.5. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

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

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

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- принимать участие в деятельности органов государственного-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Документация.

- гигиенический журнал (сотрудники)

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 12-дневного меню;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).