**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МР «КИЗИЛЮРТОВСКИЙ РАЙОН»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ГАДАРИНСКАЯ СОШ»**

368115.РД, Кизилюртовский район, село Новое Гадари , ул. Саида Афанди,11, тед.89289799264 ИНН 0516008109 КПП 051601001 ОГРН 1020502232475

e-mail: gadarisosh@yandex.ru

Утверждаю:

Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_Магомедалиева М.П.

«\_\_\_\_\_\_» «\_\_\_\_\_» 2020г

Положение об организации горячего питания  
в МКОУ «Гадаринская СОШ»

(Новая редакция)

Общие положения

1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ«Гадаринская СОШ» (далее «Положение») 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).
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:

* Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
* федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно­эпидемиологическом благополучии населения»;
* Уставом школы;
* СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
* Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерацииот 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);

• -Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.

1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных

пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1. Общие принципы организации питания
   1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2 Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией. 2.3.Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными

сотрудниками специализированной организации -поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с

требованиями.

1. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.
2. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

* журнал заявок;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

журнал здоровья;

* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
* журнал санитарного состояния пищеблока;
* журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;

- копии примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;

* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
  1. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
  2. Питание обучающихся МКОУ «Гадаринская СОШ» осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Республике Дагестан (далее - Роспотребнадзор) 12-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденнымиперечнями и меню, не допускается.
  3. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой.

* 1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
  2. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована

«Положением о бракеражной комиссии в МКОУ «Гадаринская СОШ»

* 1. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

1. Порядок организации питания в школе
   1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.
   2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвежденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».
   3. Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов устанавливается согласно Постановлениям правительства Республики Дагестан.
   4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
   5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.
   6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

В школе режим предоставлен ия питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

* 1. 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.
  2. Организация обслуживания

обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия сто лов.

* 1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

* 1. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
* совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль

соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки)столов;

* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
* осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

1. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся: -предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

-обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;

-предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;

-регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

-составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

1. Права школы.

Школа имеет право:

-осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;

-требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;

-производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

1. Повар:

* согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
* постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
* заполняет учетную документацию пищеблока;
* осуществляет проверку качества пищи.

1. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

* представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
* предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
* контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

1. Родители (законные представители) обучающихся:

* оплачивают питание ребенка;
* знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
* своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя

об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;

* ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

1. Обучающиеся:

получают ежедневное, полноценное, горячее питание; получают информацию о стоимости питания заблаговременно; соблюдают правила поведения в столовой; соблюдают культуру питания.