Приложение №2

к приказу №48 от 29 августа2020 года

Рассмотрено и принято педагогическим советом Протокол №2 **.**

Утверждаю:

Директор МКОУ «АЙМАКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. ШАМИЛЯ Л. З.»

Гаджиева Х.И.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания учащихся в МКОУ «АЙМАКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. ШАМИЛЯ Л. З.»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

* 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»;
* 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»,

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20,МР.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 учащихся**МКОУ «АЙМАКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. ШАМИЛЯ Л. З.»**

рациональным и сбалансированным питанием.

* 1. Положение определяет 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. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
  3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.
   1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
   2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
   3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
   4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
   5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.
2. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1.Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1. Для организации питания учащихся 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 Российской Федерации.

1. В пищеблоке постоянно должны находиться:

* 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 СанПиН 2.4.5.2409-08);
* копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно­санитарной экспертизы и др.).

1. 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.
2. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
4. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.
   1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется 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».
   2. 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.
   3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой

калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7- 11 лет).

* 1. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.
  2. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих обедов.
  3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
  4. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
  5. Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

**б. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно- административной комиссией.

Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.