|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** | **ПРИНЯТО** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Председатель | На заседании педагогического | Директор школы |
| профсоюзного комитета | совета |  |
| \_\_\_\_\_\_ Чепурная.Н.П. | Протокол №1 | Судаков М.В. |
| 01.09.2023 г. | от 01.09.2023 года | Приказ № 131А от 01.09.2023 года |

 муниципальное общеобразовательное учреждение

 «Боровковская основная общеобразовательная школа»

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и организации горячего питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-Ф3
	"Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими
	требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
	(СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.
	2. Школьная столовая является структурным подразделением ОО предназначенным для
	организации питания обучающихся.
	3. Школьная столовая размещается на первом этаже. Для питания обучающихся, а также
	хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные
	помещения.
	4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на
	должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.
	5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
	1.6.Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим
	законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по
	организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и
	нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями,
	организационно-распорядительными документами органов управления образованием,
	Уставом школы и настоящим Положением.
2. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации
обслуживания в школьной столовой.
3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием
обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в
питании;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и
неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
	1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой
	самостоятельно.
	2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой.
	В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

3.3.Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за
счет бюджетных средств) для учащихся из малообеспеченных семей.

3.4.Обеспечение обучающихся горячим питанием производиться и на платной основе за
счет родительских средств.

1. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом
директора школы.

3.6.Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания
педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом
директора школы на текущий учебный год.

1. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
2. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и
контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание
обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в
бухгалтерию управления образования администрации МО «Сурский район»
3. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически
отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся.
Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся,
присутствующих в школе.
4. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания
обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному
журналу).

3.11.Организатор питания обучающихся несёт ответственность за

соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству
обучающихся, присутствующих в школе.

1. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в

полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

1. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным
пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или
выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по
специальному графику, утверждённому директором школы.
2. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими

требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных

учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к
организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых
продуктов и продовольственного сырья (санитарно-

эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

1. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:
после 3 урока - обед для обучающихся 1-4 классов;

после 4 урока - обед для обучающихся 5-11 классов;

3.16.Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования
горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой (не
более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

1. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой
учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной
столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
2. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного

десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню,
с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на
предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не
предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений
в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды,
возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой

температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых
продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-
эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические
требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-
эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным
правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в
пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества
поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой,
осуществляется органами Роспотребнадзора.
3. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе

допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:
санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий

деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся,
в столовую за счет средств поставщика;

1. **ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
	1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии - организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
	2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических

правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации

питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания - организатор питания обучающихся. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

* 1. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением

рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной

дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

* 1. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия управления образования администрации МО «Ясногорский район».
1. **РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
2. Директор школы:
* осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию

питания обучающихся;

* назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию

питания обучающихся;

* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.
1. Организатор питания обучающихся:
* координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
* формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
* ежемесячно сдаёт табель посещаемости столовой обучающимися в

бухгалтерию управления образования администрации МО «Ясногорский район»

* координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
* совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
* вносит предложения по улучшению организации питания.
1. Повар школьной столовой:
* обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
* информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
* обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
* обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов

питания;

* обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
* совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

3. Классные руководители:

* ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о

количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
* вносят предложения по улучшению организации питания.
1. Родители (законные представители) обучающихся:
* обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
* вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
* вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.
1. Обучающиеся:
* имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
* вносят предложения по улучшению организации питания;
* обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
* обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;
1. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

* положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
* приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
* график питания обучающихся;
* правила посещения столовой для обучающихся;
* табель учёта посещаемости столовой;
* справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
1. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:
* организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
* оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
* изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;