**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА ГВАРДЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

238210, Калининградская область, тел/факс**:** 8-401-59-3-16-96

гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30а, Е – mail: gvardeiskschool@mail.ru

 https://mboush2.ru

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО Педагогическим советомМБОУ «СШ №2 им. А. Круталевича гор. Гвардейска» (протокол от 13.01.2022г. № 3) СОГЛАСОВАНОУправляющий советМБОУ «СШ №2 им. А. Круталевича гор. Гвардейска» (протокол от 19.01.2022г. № 1) | УТВЕРЖДЕНОДиректор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.С.Гартунг Приказ от 19.01.2022г. № 115-ОД |

ПОЛОЖЕНИЕ

**О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**в МБОУ «СШ № 2 им. А. Круталевича гор. Гвардейска»**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СШ № 2 им. А.

Круталевича гор. Гвардейска» (далее - Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения, родителями (законными представителями).

* 1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания

учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

* 1. Положение разработано в соответствии с:
* Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
* СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
* Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
	1. 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, принципам рационального и сбалансированного питания.

* 1. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,

использованное для приготовления блюд. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

* 1. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.
1. **ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**
	1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам 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.

3.2. 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;
* копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 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, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.3. 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.

3.4.Питание в школе организовано на основе примерного цикличного 10- дневного меню

рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.5. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию

питания педагогический работник, назначаемый приказом руководителя на текущий учебный год.

* 1. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель Учреждения.
1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией - аутсорсером 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».

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объѐме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения.

* 1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором

школы.

* 1. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в

состав которой входят: представитель администрации школы, ответственный за организацию питания, медицинский работник, председатель профсоюзного комитета, представители органа общественного самоуправления. Результаты проверки заносятся в журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

* 1. Предоставление горячего питания за счет средств бюджета отдельных  категорий учащихся 1-

11-х классов производится на основании заявления родителей  и  копий следующих документов:

* категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья» - копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии;
* категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому» - копия заключения медицинской организации;
* категория «дети-инвалиды, имеющие статус  учащихся с ограниченными возможностями здоровья»  - копии справки об инвалидности;
* категория «дети из малоимущих семей»- справка из отдела социальной защиты населения.
	1. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления

и документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

* 1. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация одноразового бесплатного

горячего питания.

4.8. В Учреждении ежегодно учащихся приказом директора школы утверждается график питания учащихся.

4.9. Классные руководители должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режим посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.10.Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

**5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. 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.

5.2. В учреждении предусмотрен родительский контроль за организацией горячего питания в соответствии с графиком. Результаты проверки заносятся в журнал контроля.