

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Трясиновская средняя школа
Серафимовичского района Волгоградской области
(МКОУ Трясиновская СШ)
403445 Волгоградская область Серафимовичский район х.Трясиновский,
ул.Центральная,2
Тел. (факс) 8 (84464) 3-91- 19, e-mail: serafimtrjasi@rambler.ru**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МКОУ Трясиновской СШ
Протокол № 1 от 25.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МКОУ Трясиновской СШ
(Г.А.Марчукова)
Приказ № 58 от 25.08.2020 г.



Согласовано на заседании общешкольного
родительского комитета. Протокол № 1 от
25.08.2020 года
Председатель родительского комитета
Савина И.Л.Савина

**Положение
об организации рационального питания обучающихся
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Трясиновской средней школе
Серафимовичского района Волгоградской области**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации рационального питания обучающихся в МКОУ Трясиновская СШ (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).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - Уставом школы;
 - СанПиНа 2.4.2.28 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
 - СанПиНа 3.1/2.4.3598 -20 от 30.06.2020 № 16 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. 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.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ Трясиновской СШ:

- обеспечение учащихся 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;
- дополнительное (промежуточное) питание - употребление пищевых продуктов в качестве буфетной продукции, реализуемой в свободной продаже на пищеблоке (с отдельного прилавка в обеденном зале).

Буфетная продукция должна быть представлена ассортиментом продуктов в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи ("буфетной продукции").

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. 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 в Российской Федерации.

3.3. 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;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню) и перечень буфетной продукции, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиНа 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года, . СанПиНа 3.1/2.4.3598 -20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы

образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19}».

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предпринимателя организующего питание, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на платной (родительская плата) и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.2. Питание учащихся организуется за счет средств областного бюджета в 1-4 классах, а также учащихся с 5 по 11 кл. из малообеспеченных семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий размер прожиточного минимума в расчете на душу населения по Волгоградской области, получающих ежемесячное пособие в территориальных управлениях социальной защиты населения; учащиеся из многодетных семей и учащиеся состоящие на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка в течение учебного года.

По желанию родителей учащимся может быть предоставлено двухразовое горячее питание.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. 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).

4.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет МКУ «Межотраслевая централизованная бухгалтерия».

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания.