

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя школа с. Ждамирово

Принято на заседании
педагогического Совета
МОУ СШ с. Ждамирово
Протокол № 1 от 29.08.2023 г

Принято на заседании
Родительского Комитета
Протокол № 1 от 29.08.2023 г.



Утверждаю
Директор школы
Сазанова О.Ю.
Приказ № 95 от 30.08.2023

**Положение
об организации питания
в МОУ СШ с. Ждамирово**

с. Ждамирово
2023 год

Положение об организации питания в МОУ СШ с. Ждамирово

1. Общие положения.

1.1. Настоящее **Положение** разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 5 декабря **2022** года,
- **санитарно-эпидемиологическими правилами** и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СП 2.4.3648-20 «**Санитарно-эпидемиологические** требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»,
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н;
- Приказом Минобрнауки России 3 178 от 11.03.2012 г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- ФЗ № 29 –ФЗ от 02.01.2000 г» О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 01.01.2022 года,
- Уставом школы

и является локальным нормативным актом школы.

1.2. Данное **Положение** разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания в школе, укрепляя здоровье детей.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания в школе, условием и сроком хранения продуктов питания, устанавливает нормы питания, порядок поставки продуктов, устанавливает ответственность лиц, определяет документацию по питанию.

1.4. Организация питания в школе осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договорами.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ №44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями от 05.12.2022г. « О контрактной системе в сфере закупок и товаров, работ, услуг для обеспечения для государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание в школе.

1.7. Организация питания осуществляется штатными работниками школы (повара).

1.8. Действие настоящего локального акта распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся и работников школы, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также для соблюдения условий поставки и хранения продуктов в школе.

2.2. Основными задачами при организации питания являются :

- Обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- Гарантированное качеством и безопасностью питания и пищевых продуктов;
- Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний связанных с фактором питания;

- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей попавших в трудную жизненную ситуацию;
- Модернизация оборудования школьных пищеблоков.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

3.1. Лица поступающие на работу (на пищеблок) должны соответствовать требованиям касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медосмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

3.2. Назначенное ответственное лицо (член бракеражной комиссии) проводят ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «гигиенический журнал» на бумажном носителе. Список работников отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день на пищеблоке. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- Оставлять в специально отведенном месте одежду, обувь, головной убор, а также личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета;
- Тщательно мыть руки с мылом и иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов и замене на новые при нарушении их целостности;

3.4. Пищеблок при приготовлении пищи должен быть оснащен технологическим, холодильным, моющим оборудованием и инвентарем, посудой, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к потреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда маркированная любым способом.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно.

3.8. Складское помещение для хранения продукции должно быть оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журналы. Журналы вести в бумажном виде.

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и школой.

4.2. Поставщик поставяет товар по заявке школы с момента подписания договора.

- 4.3. Товар передается в соответствии с заявкой школы, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность, доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 4.5. Товар должен быть упакован, обеспечивающим его сохранность. На упаковке товара должна быть нанесена маркировка.
- 4.6. Прием пищевой продукции на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаросопроводительной документации или маркировки пищевой продукции, продовольственное сырье на пищеблок не принимается.
- 4.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет повар или ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Журнал ведется в бумажном виде.

5. Условия и сроки хранения продуктов.

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем повара и директора школы.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в школу имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также без сопроводительных документов и не имеющие маркировки.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 5.6. Школьная столовая обеспечена холодильниками, кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макарон) и для овощей.

6. Требования к приготовленной пище.

- 6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
 - Нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд;
 - Размещение на раздаче для реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения обеспечивающих качество и безопасность продуктов;
 - Реализация на следующий день готовых блюд;
 - Привлечение к приготовлению порционированию и раздаче готовых блюд посторонних лиц должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности;
- 6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности – в складских помещениях тоже на бумажном носителе.
- 6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.

- 7.1. Обучающиеся школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в школе.
- 7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с 10 дневным меню, утвержденным директором школы.
- 7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 7.4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором школы, запрещается.
- 7.5. При необходимости внесения изменения меню, вносятся изменения и заверяются подписью директора школы.
- 7.6. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту детей.
- 7.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд на иные виды пищевой продукции блюд в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 7.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.
- 7.9. На информационном стенде в школьной столовой вывешивается ежедневное меню на сутки, рекомендации по организации здорового питания детей.
- 7.10. При наличии детей в школе имеющих рекомендации по специальному питанию в меню включаются блюда диетического питания.
- 7.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должно быть организовано лечебное диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) детей назначениями лечащего врача.

8. Порядок организации питания в школе.

- 8.1. Организация питания в школе является обязательным направлением деятельности школы.
- 8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим обедом за счет бюджетных ассигнований.
- 8.3. Для обучающихся школы предусмотрена организация двухразового горячего питания (обед) за счёт средств родителей.
- 8.4. Изготовление продукции производится поваром в соответствии с меню, утверждённым директором школы по технологической карте.
- 8.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 8.6. Отбор суточной пробы осуществляется поваром школы или членом бракеражной комиссии в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости, плотно закрывающиеся – отдельно каждое блюдо.
- 8.7. Суточные пробы хранятся в холодильнике, специально отведённом месте не менее 48 часов при температуре от +2° С до +6°С.
- 8.8. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции на бумажном носителе.
- 8.9. В компетенцию директора школы по организации питания входит:
 - Утверждение ежедневного меню;
 - Контроль состояния производственной базы пищеблока;
 - Капитальный и текущий ремонт пищеблока;

- Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- Обеспечение пищеблока столовой и кухонной посудой;
- Заключение договоров на поставку продуктов питания.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ.

9.1. Обеспечение обучающихся с ОВЗ осуществляется согласно Постановлениям администрации МО «Сурский район» за счёт средств бюджетов.

9.2. Обеспечение обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом п.2.1. статьи 37 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании».

9.3. Школа ведет ежедневный учёт количества фактически полученного бесплатного одноразового питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.

10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

10.1. Обеспечение питанием обучающихся, предоставляемых на льготной основе осуществляется согласно Постановлениям администрации МО «Сурский район» за счёт средств бюджетов органами местного самоуправления.

11. Порядок организации питьевого режима в школе.

11.1. Питьевой режим организован в школе с использованием кулера и питьевой воды промышленного производства.

11.2. Питьевая вода промышленного производства приобретается за счет родительской платы у ИП Дьяченко с соответствующей документацией.

12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся.

12.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- Подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- Знакомиться с ежедневным меню, ценами;
- Принимать участие в деятельности органов управления по вопросам организации питания обучающихся.

12.2 Родители(законные представители) обучающихся обязаны:

- При предоставлении заявления на обеспечение своих детей льготным питанием предоставить администрации школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- Своевременно вносить плату за питание своего ребёнка;
- Своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребёнка (в день начала болезни);
- Своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

13.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (вы предметном содержании учебных курсов) и внеурочной деятельности;
- Ежедневно на официальном сайте школы размещает ежедневное меню;

- Организует систематическую работу с родителями по организации досуга и здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях
- Проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический коллектив и родителей.
- В показатели **мониторинга** входит следующее:
 - Количество детей, охваченных питанием;
 - Обеспеченность пищеблока современным оборудованием;
 - Количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - Удовлетворённость детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

13.2. Вопросы организации питания не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение общешкольного Родительского комитета.

14. Ответственность и контроль за организацией питания.

14.1. Директор школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

14.2. Директор школы предоставляет управлению образования МО «Сурский район» и Родительскому комитету необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся;

14.3. Распределение обязанностей между директором школы, поваром, ответственным за питание, классными руководителями отражаются в должностных инструкциях.

14.4. К началу нового учебного года директором школы издаётся приказ об организации питания в школе, о назначении ответственного за питание в школе, о бракеражной комиссии, а также определяются их функциональные обязанности.

15. Документация.

В школе должны быть следующие документы:

- Настоящее **Положение** об организации питания в МОУ СШ с.Ждамирово;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о школьной столовой;
- Программа производственного контроля на 2024 год;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Сопроводительные документы на поставку продуктов питания;
- Меню на 2023-2024 учебный год;
- Ежедневное меню;
- Табель учёта посещаемости на каждый месяц;
- Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока), Приложение N 1 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Приложение N 2к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Приложение N 3 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Приложение N 4 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Приложение N 5 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).
- Ведомость контроля за рационом питания. Приложение N 13 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).
- Журнал учёта работы рециркулятора на пищеблоке.