Министерство просвещения Российской Федерации
Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 55»

ПРИНЯТО педагогическим советом протокол № 3 08. 02.2021г.	УТВЕРЖДАЮ: директор МБОУ «СОШ № 55» _____ М.В.Валеева приказ № 12 от 08.02.2021 г.

Положение об организации горячего питания в МБОУ «СОШ№55»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 55» (далее- учреждение) на основании постановления главного государственного санитарного врача от 31 августа 2006 года N 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников», закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-03 «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях», постановление Правительства Кемеровской области-Кузбасса от 15.08.2019 № 477, постановления Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 "О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования"

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в учреждении являются:

• обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
• пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3.Настоящее Положение определяет:

• общие положения организации питания обучающихся;
• порядок организации питания в учреждении, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
• документацию учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается органом управления общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и МБУ «Комбинат питания»

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
• предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным).
• предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
• разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся).
2.3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.
2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат федерального, регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся, родители обучающихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных цикличным меню.
2.5. Для обучающихся, получающих начальное общее образование, 1-4–х классов питание предоставляется бесплатно.
2.6. Для обучающихся учреждения предусматривается организация горячего завтрака (обеда), а для обучающихся, посещающих группу продленного дня предусматривается двух разовое питание (завтрак, обед). Возможно питание через буфет.
2.7. Питание в учреждении организуется на основе примерного цикличного дневного меню для организации питания детей с 7-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора по заказу министерства образования Кузбасса.
Общешкольный родительский совет и (родители в частности) имеют право принять решение о выборе комплекса.
2.7. Учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для обучающихся из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один или два раза в день.
2.8. Учреждение оставляет за собой право осуществления двухразового бесплатного питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья из средств бюджета Кемеровской области.
2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарноэпидемиологическим правилам и нормативам.
2.9. Организацию питания в учреждении осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора учреждения на текущий учебный год.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

3.1.Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором учреждения и согласовывается с директором МБУ «Комбинат питания».
3.2.Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором учреждения меню.
3.3.Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.
В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором учреждения и администрацией МБУ «Комбинат питания». Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 1 сутки.
3.4.Контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением

санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора учреждения. В состав бракеражной комиссии входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), заведующий производством и другие лица по усмотрению директора учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью,организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет и технолог МБУ «Комбината питания», который по результатам проверки составляет акт.

3.5.Организация, предоставляющая услуги по питанию детей — МБУ «Комбинат питания».

Программное обеспечение для автоматизированных расчетов в школьной столовой предоставлено ООО «Константа».

 Организация питания осуществляется через модуль «Школьное питание» сервиса «Электронная школа 2.0»: заказ питания (выбор комплекса) класса формируется родителем (законным представителем) несовершеннолетних обучающихся или классным руководителем не позднее, чем за сутки или до 8:30 каждого дня.

 Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся самостоятельно онлайн пополняют личные счета обучающихся .

 Ежедневно классные руководители до 9:00, проводят корректировку списков питающихся обучающихся своего класса и после обеденной перемены подтверждают заказ в электронном-журнале.

 заведующая производством сдает в централизованную бухгалтерию отчет каждую неделю (чеки за каждый день, меню и фактуры о поступивших продуктах).

 Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.7. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ

В учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

 Положение об организации горячего питания.

 Положение о бракеражной комиссии.

 Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания (в том числе льготной категории).

 Режим работы школьной столовой.

 График питания обучающихся.

 Табель по учету питания льготных категорий обучающихся с необходимым пакетом документов.