

Согласовано:
Председатель управляющего совета
Кудрявцева Кудрявцева М.В.
Протокол от 16.02.2021 № 4

Утверждаю
Директор
Седова Седова Т.Н.
Приказ от 19.02.2021 № 44



**Положение
об организации горячего питания обучающихся МКОУ начальная школа-детский
сад «Тополек»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения начальная школа-детский сад «Тополек» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает отношения между школой и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации горячего питания.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020г., Уставом учреждения (далее – школа).

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Школа самостоятельно обеспечивает представление бесплатного горячего питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими медицинский осмотр, гигиеническую подготовку.

2.2. Организация горячего питания обучающихся осуществляется на основании локальных актов общеобразовательной организации, в том числе:

- положения об организации горячего питания в общеобразовательной организации,
- приказов общеобразовательной организации, утверждающих график горячего питания обучающихся, ответственного за организацию горячего питания с определением его функциональных обязанностей, списки детей, получающих горячее питание за счет средств бюджета, состав бракеражной комиссии, состав административно-общественной комиссии по организации контроля за качеством горячего питания,
- примерное десятидневное меню.

2.3. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О

2.4. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.5. Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

2.6. Фактическое меню ежедневно вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

2.7. Для приема горячего питания обучающимися в течение учебного дня выделяется перемена длительностью 20 минут.

2.8. Отпуск питания организуется в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.

2.9. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.10. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.11. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

3. Меры по улучшению организации питания

3.1. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

4. Контроль организации питания

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания, утвержденной приказом директора.

4.2. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

4.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

4.4. По результатам проверок комиссия составляет акт, директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5. Ответственность

5.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

5.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.