Утверждаю
Директор МОУ «Кушалинская СОШ»
_____Ефимова В.С.
Приказ № 122 от 10.07.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой и организации питания обучающихся (с изменениями)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» и Уставом школы.
1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МОУ «Кушалинская СОШ», предназначенным для организации питания обучающихся.
1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже здания. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.
1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.
1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.
1.7. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара школьной столовой. В своей деятельности повара школьной столовой подчиняется директору школы.
3.3. Для обучающихся МОУ «Кушалинекая СОШ» предусматривается следующая форма организации питания:
Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств):

Утверждаю
Директор МОУ «Кушалинская СОШ»
_____Ефимова В.С.
Приказ № 122 от 10.07.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и организации питания обучающихся (с изменениями)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» и Уставом школы.
1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МОУ «Кушалинская СОШ», предназначенным для организации питания обучающихся.
1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже здания. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.
1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.
1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.
1.7. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара школьной столовой. В своей деятельности повара школьной столовой подчиняется директору школы.
3.3. Для обучающихся МОУ «Кушалинская СОШ» предусматривается следующая форма организации питания:
Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств):

- для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание (обед);
- для обучающихся 5-11 классов одноразовое горячее питание (обед) на основании списка обучающихся ,предоставленного ТОСЗН в Рамешковском муниципальном округе;
- для детей с ОВЗ и инвалидов.

3.4. Для остальных категорий обучающихся обеспечение горячим питанием производится и на платной основе.

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник.

3.7. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.8. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля за целевым расходованием бюджетных средств ,выделяемых на питание обучающихся, и родительской платы за питание ведутся табели посещаемости столовой, которые в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.10. Контроль за посещением столовой обучающимися и учѐтом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся и классных руководителей.

3.11. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.12. Организатор питания обучающихся несѐт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.13. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.14. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждѐнному директором школы.

3.15. При организации питания школа руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

3.16. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

- после 3 урока – обед для обучающихся 1-4,5 классов;
- после 4 урока – обед для обучающихся 6-11 классов;
- после 5 урока –полдник для обучающихся ,посещающих ГПД

3.17. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

3.18. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.19. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждѐнное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.20. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.4.3648-20.
3.21. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.
3.22. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся;

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет директор школы.
4.3. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтер.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. **Директор школы:**
   - осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
   - назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
   - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, а также на заседаниях Совета Школы.

2. **Организатор питания обучающихся:**

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учѐт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно сдаѐт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Повар школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчѐтную и иную документацию установленного образца;

4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обедающих обучающихся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждѐнного меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организуется информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящѐнный вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;