

Принято на заседании
Педсовета школы
Протокол №1 31.08.2023г.
с учетом мнения
Родительского комитета
Протокол от №1 12.10.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ
Гавриловская СОШ
_____ А.А. Косачев
«16» октября 2023г.
Приказ № 270-од 16.10.2023г.

**Положение об организации питания
обучающихся и работников
МБОУ Гавриловской СОШ**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Гавриловской СОШ, в дальнейшем - «Положение», разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы.

1.2. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания, обучающихся на платной или дотационной основе.

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания.

2.5. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

2.6. Питание в школе организовано на основе примерного циклического 10- дневного меню рационов горячих завтраков (ОВЗ) и обедов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. Порядок организации питания в образовательном учреждении

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

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3. В школе установлен график питания для учащихся и сотрудников

График посещения школьной столовой в понедельник

Завтрак (овз): 7-40 -8-00

1. Обед 9-20-9-40: 1 класс-1,2,3,4 стол; 4 класс – 4,5,6,7 стол; 6 класс - 8,9,10 стол

2. Обед 10-20-10-40: 2 класс -1,2,3стол; 3 класс -4,5,6,7 стол; 7б класс- 8,9,10 стол

3. Обед 11-20 - 11-40: 5 класс- 1,2,3,4 стол; 7а класс – 4,5,6,7 стол; 8 класс- 7,8,9,10 стол

4. Обед 12-20 -12-40: 9 класс-1,2,3,4 стол; 10 класс- 5 стол; 11 класс -6,7 стол

График посещения школьной столовой во вторник, среду, четверг, пятницу

Завтрак (ОВЗ): 7-40 -8-00

1. Обед 9-30-9-50: 1 класс-1,2,3,4 стол; 4 класс – 4,5,6,7 стол; 6 класс - 8,9,10 стол

2. Обед 10-30-10-50: 2 класс -1,2,3стол; 3 класс -4,5,6,7 стол; 7б класс- 8,9,10 стол

3. Обед 11-30 - 11-50: 5 класс- 1,2,3,4 стол; 7а класс – 4,5,6,7 стол; 8 класс- 7,8,9,10 стол

4. Обед 12-30 -12-50: 9 класс-1,2,3,4 стол; 10 класс- 5 стол; 11 класс -6,7 стол

3.4. Директор совместно с классными руководителями проводит работу по пропаганде горячего питания среди учащихся всех классов.

3.5. Дежурный администратор обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе директора школы, шеф-повара, медицинского работника.

3.7. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляет медицинский работник ФАП.

3.8. Директор:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов;

-осуществляет контроль за соблюдением графика отпусков питания учащихся согласно режиму учебных занятий;

- периодически осуществляет проверку соблюдения личной гигиены учащихся перед едой;

- проверяет выполнение требований санитарно-гигиенического режима (своевременной уборки посуды со столов всеми учащимися, санобработка столов работниками столовой);

- осуществляет контроль проведения классными руководителями классных часов, бесед о здоровом питании в классах.

3.9. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.11. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.12. Питание сотрудников организуется во время обеденных перерывов учеников, выделяется обеденный стол.

4. Порядок организации питания, предоставляемого на дотационной основе

4.1. На дотационной основе питание в школе предоставляется:

- обучающимся, получающим начальное общее образование;

- обучающимся 5-11 классов из многодетных семей;

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);

- Обучающимся 5-11 классов из малообеспеченных семей, имеющих совокупный

доход на каждого члена семьи не выше 3330 рублей.

- 4.2. Питание обучающимся с ОВЗ предоставляется на основании Заключения психолога – медико- педагогической комиссии, а так заявления одного из родителей. Питание обучающимся из многодетных семей предоставляется на основании удостоверения многодетного родителя выданного филиалом в г. Воткинске Республиканского центра социальных выплат, а так заявления одного из родителей. Питание обучающимся из малообеспеченных семей предоставляется на основании Порядка организации обеспечения питанием обучающихся 5-11 классов общеобразовательных учреждений из малообеспеченных семей.
- 4.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на дотационной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Удмуртской Республики.
- 4.4. Контроль над организацией дотационного питания осуществляется директором школы.
- 4.5. Дотационное питание предоставляется обучающимся в дни посещения образовательного учреждения.
- 4.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на дотационной основе, ведутся накопительные ведомости, которые сдаются в бухгалтерию.
- 4.7. Директор:
- контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся льготной категории в школе;
 - не допускает перерасхода стоимости питания учащихся льготной категории;

5. Порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

- 5.1. Питание учащихся организуется за счет родительских средств.
- 5.2. Оплата питания осуществляется безналично в системе «Ладощки».
- 5.3. Ежедневно классные руководители оформляют Предварительный заказ питания в системе «Ладощки» в личном кабинете классного руководителя по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- 5.4. Администратор школы в системе «Ладощки»
- осуществляет контроль оформления заявок всеми классными руководителями, при необходимости может оформить заявки самостоятельно или вернуть заявки для корректировки;
 - далее распечатывает реестр заявок и относит его в столовую;
- 5.5. : Созданные классным руководителем заявки отправляются для подтверждения Администратором комбината школьного питания (КШП);
- 5.6. Администратор КШП:
- подтверждает заявки не позднее 11.00ч. каждый день;
 - списание денежных средств с лицевых счетов детей происходит в день подтверждения заявки;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов для составления меню-требования;
 - предоставляет отчеты в бухгалтерию по питанию: накопительные ведомости, ведомости контроля за рационом питания и др.
- 5.7. Питание сотрудников школы организуется путем предварительного заказа обеда в системе «Ладощки» на платной основе.

6. Контроль организации школьного питания.

- 6.1. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер.
- 6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор, педагоги, члены родительского комитета.