**ПРИНЯТО УТВЕРЖДАЮ**

 на педагогическом совете Директор

 «28» \_\_\_12\_\_\_ 2020 г. МКОУ «Специальная школа №30»

 Протокол № 5 от 28.12.2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чаузова Л.Р.

 Приказ № 289 от «28» \_12. 2020 г.

 

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО

 УЧРЕЖДЕНИЯ

«СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 30»

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации горячего питания обучающихся**

муниципального казенного общеобразовательного учреждения

«Специальная школа № 30»

1. **Общие положения.**
	1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МКОУ «Специальная школа № 30» (далее «Учреждение»), в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федеральным законом от 30.03.1999 г.  №52-ФЗ "О  санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012 г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; законом Кемеровской области от 14.11.2005 г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»; Решением Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013 г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»; Уставом учреждения.
	2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:
* обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
1. **Общие принципы организации питания.**
	1. При организации питания Учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32;
	2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
* предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
* предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
* разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график  питания обучающихся).
	1. 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) обучающихся.
	2. Питание обучающихся  организуется за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов для всех обучающихся.
	3. Для обучающихся школы предусматривается двух - разовое питание (завтрак, обед).
	4. Питание в Учреждении организуется посредством реализации основного (организованного) 20-дневного меню для детей 7-11 и 12 и старше лет.
	5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
	6. За организацию горячего питания в школе отвечает бракеражная комиссия, которая назначается приказом директора Учреждения на текущий учебный год.
	7. Поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется непосредственно поставщиками.
	8. Руководитель Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

1. **Порядок организации питания.**
	1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.
	2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются  названия блюд, их объём (выход в граммах).
	3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения. Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством (шеф-повара) о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2 суток.
	4. Часы приема пищи устанавливается в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом директора Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается ступенчатый режим перемен (три по пятнадцать и три по двадцать минут).
	5. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам, четко по времени.
	6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения, в состав которой 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, в Учреждении осуществляется родительский контроль за организацией питания детей. Результаты проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях. Родительский контроль осуществляется на основании «Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МКОУ «Специальная школа № 30».

* 1. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися  и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе, ежедневно накануне предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.
	2. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
	3. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, централизованную бухгалтерию;
* осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
* своевременно предоставляет необходимую отчётность;
* лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания;
* проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
* своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
* имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
* организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.
	1. Каждая последняя пятница месяца  - санитарный день.

**4. Документация Учреждения.**

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

* Приказ об организации горячего питания.
* Положение об организации горячего питания обучающихся.
* Приказ о создании бракеражной комиссии.
* Положение о бракеражной комиссии.
* Приказ о постановке обучающихся на горячее питание.
* Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся.
* Положение об обеспечении продуктовыми наборами.
* Раздел в общешкольном плане работы и план работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
* Журнал калорийности.
* Гигиенический журнал
* График работы школьной столовой.
* График питания обучающихся.
* Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.