Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение,
реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы
«Школа № 4»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора КГКОУ Школа 4
от «30» августа 2022г. № 163-Д

**ПОЛОЖЕНИЕ**
**об организации питания обучающихся**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся краевого государственного казенного общеобразовательного учреждения, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы Школа 4 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, СП 2.4.3648-20. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

## 2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающимся организуют назначенные директором «КГКОУ Школа 4» ответственные работники.

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

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы школы - пять дней в неделю, с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- ежедневное меню утверждённое директором школы;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб; (Приложение 1)
- гигиенический журнал (сотрудники); (Приложение 2)
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 3)
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;(Приложение 4)
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока; визуального контроля санитарного состояния производства; (Приложение 5)
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП;
- журнал разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования; (Приложение 6)
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 7);

- журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 8);
- журнал бракеража готовой продукции (Приложение 9);
- журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение 10)
- журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 11);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки. (Приложение 12)
- журнал режима проведения генеральной уборки (Приложение 13)
- журнал разведения дезинфицирующих средств (Приложение 14)
- график приёма пищи
- график проветривания помещений пищеблока
- график уборки обеденных столов
- график санитарной уборки помещений пищеблока

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников 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 питания в образовательной организации с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского комитета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

При составлении ежедневного меню основного организованного питания школьного возраста учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

– требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

2.4.2. Ежедневное меню основного организованного питания является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке школьного образовательного учреждения.

2.4.3. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором школьного образовательного учреждения, запрещается.

2.4.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром школы составляется акт с указанием причины замены. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню раскладке - не допускаются.

2.4.5. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче.

2.4.6. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медсестра, кладовщик, бракеражная комиссия, родительский комитет.

## 3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды обучающимся

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Всем обучающимся предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи, в зависимости от продолжительности нахождения обучающихся в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 8:00.

3.1.3. Время приема пищи обучающихся определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается способом: расфасованной в бутылки воды с применением установок дозированного разлива воды.

## 4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- федерального финансирования
- краевого финансирования

4.2. Организация питания

4.2.1. Предоставление питания обучающимся осуществляется в рамках средств федерального и краевого финансирования.

4.2.2. Директор издает приказ, которым утверждает список обучающихся, имеющих право на обеспечение питанием.

4.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств федерального и краевого бюджета формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- поступивших учеников;
- отчисленных учеников;

4.2.4. Начисление финансирования производится на основании табеля посещаемости обучающихся.

4.2.7. О непосещении школы родители (законные представители) обучающегося обязаны сообщить учителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия ученика.

4.2.8. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения учителя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания.

## 5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор школы:

- издает приказ об организации горячего питания обучающихся
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы.

5.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Учителя:

- представляют в пищеблок школы заявку об организации питания обучающихся на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета школы предложения по улучшению питания обучающихся.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают представителю школы о болезни ребенка или его временном отсутствии, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают учителя, медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся.

## 6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

## 7. Ответственность

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

7.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление руководства школы о имеющихся у ребёнка аллергических реакциях и других ограничений.

7.3. Работники школы, 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.

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.