

Согласовано
Управляющий совет школы
Протокол № 1
от «28» 08 2023 г.

Рассмотрено
Педагогический совет
МБОУ СШ №9
Протокол № 1
от «30» 08 2023 г.

Утверждаю
Директор МБОУ СШ №9
Е.Н. Дорохина
«31» 08 2023 г.

Порядок обеспечения питанием учащихся в МБОУ СШ №9

1. Общие положения.

1.1 Порядок организации питания обучающихся в МБОУ СШ №9 с (далее Порядок) разработано в соответствии с:

- п.2 ст. 34, ст. 37 Закона Российской Федерации №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012;

- Законом Ханты-Мансийского автономного округа № 4-03 от 30.01.,2016 «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе- Югре»

- Постановлением правительства ХМАО-Югры от 4 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты Мансийском автономном округе — Югре»;

- Письма Департамента образования и молодежной политики Ханты - Мансийского автономного округа — Югры от 15.01.2016 № 10-Исх-125 санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года, Уставом образовательной организации (далее – ОО).

1.2. Действие настоящего Порядка распространяется на всех обучающихся в ОО

1.3. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания и утверждается приказом директора.

2. Основные задачи

2. 1. Основными задачами при организации питания учащихся в ОО является:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОО

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНц;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждавшие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

4. Организации питания учащихся в ОО

4. 1. В соответствии с указанными нормативными правовыми актами на питание учащихся в учебное время по месту нахождения общеобразовательной организации из бюджета автономного округа выделяются средства на одного учащегося в день:

-для двухразового питания детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей многодетных семей, детей малоимущих семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья **398** рублей;

-для питания детей, не относящихся к льготным категориям 5-11 классов- 44 рубля.

- для питания детей, не относящихся к льготным категориям 1-4 классов - **160** рубля.

4.2. Один из родителей (законный представитель) учащегося предоставляет в ОО заявление на обеспечение питанием ребенка в образовательной организации в учебное время.

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

4.4. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы при шестидневной учебной неделе.

4.5. Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора ОО на начало учебного года.

4.6. Приказом директора ОО из числа административных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль предоставления завтраков и обедов в учебное время:

- организации работы классных руководителей с учащимися и их родителями по вопросу горячего питания в ОО;
- соблюдения графика отпуска питания учащимся;
- предварительного накрытия (сервировки) столов работниками столовой;
- учета количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;

4.7. Ответственность за организацию и учет предоставляемых завтраков и обедов класса, несет классный руководитель, контролирующий вопрос охвата учащихся организованным горячим питанием.

4.8. Контроль посещения столовой и дисциплины и порядка в обеденном зале возлагается на дежурного администратора согласно графику дежурства, утвержденному директором ОО.

4.9. Классные руководители и учителя, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно поданной заявке и учета посещаемости в классном журнале.

4.10. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры (по согласованию). Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).