

Принято
На заседании Совета школы
протокол № 1
от «28» августа 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ **об организации горячего питания в** **МКОУ «Герменчикская СОШ»**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 года № 178. Рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.
- 1.2. Действие настоящего порядка распространяется на отдельные категории обучающихся МКОУ «Герменчикская СОШ» по очной форме обучения.
- 1.3. Выделенные финансовые средства в форме субвенции по частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся предоставляются в форме субсидии МКОУ «Герменчикская СОШ».
- 1.4. Настоящий Порядок устанавливает категории получателей и порядок предоставления дотации на питание обучающихся путем предоставления бесплатного питания (далее – бесплатное питание) обучающихся в МКОУ «Герменчикская СОШ».
- 1.5. Руководитель МКОУ «Герменчикская СОШ»: создает в школе необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания; назначает ответственного за организацию питания в школе.
- 1.6. Расписание занятий в школе должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 1.7. Работники, обеспечивающие медицинское обслуживание обучающихся, осуществляют контроль за выполнением санитарных эпидемиологических правил и возложенных на них обязанностей по контролю за состоянием пищеблока образовательного учреждения в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.
- 1.8. Ответственный за организацию питания в МКОУ «Герменчикская СОШ» ежемесячно представляет отчет о предоставлении бесплатного питания обучающимся в Финансовое управление МР «Бабаюртовский район».

2. Основные организационные принципы питания **в муниципальных общеобразовательных учреждениях**

- 2.1. Питание обучающихся МКОУ «Герменчикская СОШ» организовано в соответствии с 7-дневным меню и требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.
- 2.2. Муниципальный контракт на оказание услуг по организации питания учащихся заключается руководителями образовательных учреждений и поставщиком услуги в соответствии с федеральным законодательством с учетом выполнения следующих нормативных требований:
 - наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет средств организации общественного питания;
 - организация горячего питания (завтрак и обед) для учащихся в течение всего учебного дня;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- организация содержания обеденного зала общеобразовательного учреждения в надлежащем порядке – в соответствии с требованиями СанПин (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды и столовых приборов, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

3. Категории получателей дотации на питание.

Установить следующие категории обучающихся по предоставлению им дотации на питание:

- 3.1. Организация бесплатного горячего питания (обучающиеся 1-4 классов):
- завтрак/обед – предельная цена 61,61 (шестьдесят один рубль шестьдесят один копеек)
- 3.2. В приоритетном порядке (обучающиеся 1-4 классов)
 - дети из многодетных семей,
 - дети с ограниченными возможностями здоровья, имеющие заключение психолого-медико-педагогической комиссии;
 - дети из резервного списка (дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации, дети, прибывшие с территории Украины (в том числе дети лиц, признанных беженцами, являющихся иностранными гражданами или лицами без гражданства).
- 3.3. Категория обучающихся, указанные в пункте 3.2 обеспечиваются:
завтрак/обед – предельная цена 61,61 (шестьдесят один рубль шестьдесят один копеек)
- 3.4. На случай болезни учащегося из основного списка, производить замену другим из списка.
- 3.5. График питания обучающихся МКОУ «Герменчикская СОШ» в Приложении 1.

4. Контроль

- 4.1. Контроль за организацией питания (посещаемость обучающихся, качество питания, соблюдение графика, выполнение санитарно-гигиенических норм и правил, рацион питания, работоспособность кухонного оборудования) осуществляет ответственный за организацию питания на основании приказа руководителя МКОУ «Герменчикская СОШ».
- 4.2. Для контроля за работой школьной столовой, качеством пищи, соблюдением санитарных требований создается общественная комиссия из членов Управляющего совета (родительского комитета) и родительского контроля.

4.3. Ежедневно бракераж готовой пищи осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом руководителя общеобразовательного учреждения. В состав комиссии входит: заведующий производством, руководитель МКОУ «Герменчикская СОШ», медработник, представитель школы. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

4.4. Контроль за сроками прохождения медицинского осмотра работников, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника МКОУ «Герменчикская СОШ».

4.5. Классные руководители несут персональную ответственность за сведения о количестве учеников, которые ежедневно обеспечиваются горячим питанием.

4.6. Ответственный за организацию горячего питания ежемесячно отчитывается перед Центральной Бухгалтерией муниципального учреждения «Финансовым Управлением образования Администрации МР Бабаюртовский район по установленной форме.

4.7. Функционирование школьной столовой, как структурного подразделения муниципального образовательного учреждения возможно при наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;
- заключение надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПин;
- примерных десятидневных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, с ТО ТУ Роспотребнадзора, наличие нормативно-технологической документации.

В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

- заключение муниципального контракта на оказание услуг по организации питания,
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПин ;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля (бракеражной комиссии) за питанием школьников.

Ответственность за функционирование школьной столовой несет руководитель общеобразовательного учреждения.

ГРАФИК

учета времени выдачи горячего питания в МКОУ "Герменчикская СОШ"

| № п/п | Смена | Класс | Часы | Примечание |
|------------------|-------------------|----------------|--------------|-------------------|
| | I - смена | 1а,1б, 4а,4б | 10:30 | |
| | II - смена | 2а,2б,2в,3а,3б | 14:50 | |

Директор школы: _____ **М.Б. Арсланов**
ЗАХЧ: _____ **С.С. Даудова**
Мед. работник: _____ **Б.К. Гаджимурадова**