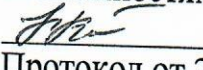
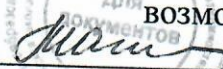


**КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«МЕГИОНСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель СПР
КОУ «Мегионская школа для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
 /Н.Г. Ковальчук
Протокол от 27.06.2023 №63



УТВЕРЖДАЮ
Директор
КОУ «Мегионская школа для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
 /Е.В. Масленников
Приказ от 17.07.2023 №258-О

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. Общие положения

- 1.1. Положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в КОУ «Мегионская школа для обучающихся с ограниченными возможностями» (далее – Школа), регулирует отношения между администрацией образовательной организации и родителями (законными представителями) по месту учебы за счет средств бюджета автономного округа об организации питания обучающихся устанавливает порядок организации питания;
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- 1.2.1. Федеральным законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- 1.2.2. Федеральным законом РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
- 1.2.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 1.2.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 1.2.5. Постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 04.03.2016 №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях ХМАО - Югры» (с изменениями);
- 1.2.6. Уставом школы;
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательной организации является:
- обеспечение горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания обучающихся на базе образовательной организации;
 - гарантированное качество и безопасность питания, и пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;

- предупреждение (профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания);
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Питание в образовательной организации обучающихся осуществляется самостоятельно в школьной столовой, закуп продуктов питания осуществляется путем проведения торгов (аукцион, запрос котировок) или через электронную площадку РТС Тендер ХМАО - Югры в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», размер расходов на обеспечение двухразовым питанием обучающихся устанавливается нормативными актами Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

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

- соответствие числа посадочных мест;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность

3.3. Во время организации питания в пищеблоке постоянно находятся:

- заявки на питание;
- гигиенический журнал для сотрудников пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Питание предоставляется на условиях обеспечения бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающимся.

3.5. Двухнедельное и ежедневное меню утверждается руководителем образовательной организации.

3.6. В случае необходимости, если ребенок нуждается в диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- разрабатывает меню в соответствии с представленными родителями (законными) представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню;

3.7. Образовательная организация систематически ведет работу по повышению эффективности организации процесса питания, формированию навыков культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди обучающихся и их родителей.

3.8. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с департаментом образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, территориальным органом Роспотребнадзора.

4. Порядок организации горячего питания обучающихся

- 4.1. Горячее двухразовое питание (завтрак и обед) предоставляется в учебные дни и часы работы школы 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно на бесплатной основе. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина.
- 4.2. С целью упорядочения работы по организации питания в начале учебного года издаются приказ об организации производственного контроля, в котором регламентируется режим питания, ответственные лица, составе бракеражной комиссии, план комплексного контроля за качеством организации питания
- 4.3. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.
- 4.4. Питание организуется по заявкам, поданным классными руководителями ежедневно.
- 4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.6. Классные руководители, педагоги образовательной организации сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, способствуют воспитанию культуры питания, формируют основы правильного питания, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.7. Питьевой режим обучающихся обеспечивается бутилированной водой в кулерах.
- 4.8. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.
- 4.9. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Меры по улучшению организации питания

- 5.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация образовательной организации совместно с классными руководителями:
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
 - проводит с родителями 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 общественного контроля организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета и Родительского комитета.

6. Обязанности участников процесса организации питания

- 6.1. Директор образовательной организации несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, санитарными правилами и нормами, обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением и Уставом школы.
- 6.2. Шеф-повар несет ответственность за:
- сбор коммерческих предложений на поставку продуктов питания;
 - контроль за качеством, поступающих в школьную столовую пищевых продуктов, продовольственного сырья и работников пищеблока;
 - отчеты по списанию продуктов питания;
 - организацию питьевого режима;

- своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;
- сбор табеля по питанию по каждому классу, в том числе делает сводный ежемесячный табель по питанию;
- сводный ежемесячный табель по питанию, предоставление списков обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- осуществление в части своей компетенции мониторинга организации горячего питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заведующий хозяйством несет ответственность за:

- снабжение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря.

6.4. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на текущий учебный день;
- ежемесячно сдают ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме;
- 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 обучающихся полноценным питанием.

6.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники на основании приказа «Об организации производственного контроля», утвержденного директором школы. Образовательная организация привлекает к текущему контролю родительскую общественность.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия на основании приказа, утвержденного директором школы.

8. Организация родительского контроля организации и качества питания

8.1. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и участия в работе общешкольной комиссии.

8.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

8.3. Состав комиссии по контролю за организацией питания утверждается приказом по учреждению. В ее состав входят представители администрации, родители и педагоги.

8.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

8.5. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

8.6. Комиссия по контролю организации питания обучающихся выполняет следующие функции:

- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

9. Ответственность за организацию питания

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

9.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом Учреждения и вступает в силу с даты его утверждения.

10.2. Срок действия данного положения неограничен. При изменении нормативно-правовых документов в положение вносятся соответствующие изменения в порядке, предусмотренном в образовательной организации.