|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | C:\Users\Заведующая\Downloads\2023-11-15_001_page-0001.jpgУТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ Нижнеозерниская СОШ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е. Л.ВавиловаПриказ № 121 от 30.08.2023 |  |

Положение

**об организации питания обучающихся**

**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**

**Нижнеозернинская средняя общеобразовательная школа Илекского района Оренбургской области**

1. **Общие положения**
	1. Положение об организации питания обучающихся вМуниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Нижнеозернинская средняя общеобразовательная школа Илекского района Оренбургской области ( далее – Положение, Школа) разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно- категорий граждан в целях реализации права на образование» (с последующими изменениями) , иными муниципальными нормативными актами по организации питания обучающихся
	2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Школе являются:

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

* 1. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания обучающихся; порядок организации питания в Школе.

* 1. Питание обучающихся осуществляется в столовой Школы.

 1.5. Пищевые продукты и продовольственное сырье в Школу поставляет ИП Мустаева

 **2. Общие принципы организации питания в Школе**

* 1. В Школе в соответствии с требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

предусмотрено помещение для приёма пищи, снабженные соответствующей мебелью (далее - столовая);

разработан и утвержден режим питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся), Программа формирования культуры здорового питания учащихся, обучающихся по общеобразовательной программе начального общего образования на соответствующий учебный год.

* 1. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания детей в Школе и формированию культуры здорового питания.

2.3.Организацию питания в Школе осуществляет ответственные за организацию питания детей с ограниченными возможностями здоровья, за организацию питания обучающихся начальных классов (1-4 классы), назначаемые приказом директора Школы.

 **3.Порядок организации питания обучающихся**

* 1. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в пятидневном режиме (понедельник - пятница). Режим работы столовой утверждается директором Школы и размещается на информационном стенде столовой Школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из Школы на мероприятия, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Школы.
	2. Часы приёма пищи устанавливаются графиком питания обучающихся, который утверждается директором Школы.
	3. Приём пищи предусматривается на переменах, длительность которых составляет 20 минут.
	4. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в организованном порядке (на установленной графиком перемене) под руководством классного руководителя. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи.

Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе получающих льготное и бесплатное питание.

* 1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём, энергетическая ценность (калорийность), стоимость.
	2. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Школы на текущий учебный год. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность на основании Положения о бракеражной комиссии в Школе.
	3. Обучающиеся обязаны соблюдать Правила поведения в столовой, которые определены Правилами внутреннего распорядка Школы.

Контроль за соблюдением обучающимися Правил поведения в столовой осуществляет классный руководитель обучающихся и дежурный учитель.

4. **Обеспечение питание обучающихся, которым предоставляются меры социальной поддержки**

* 1. Школа ведёт ежемесячный учет обучающихся, которые имеют право на предоставление мер социальной поддержки, в соответствии с действующими региональными и муниципальными нормативными правовыми актами.
	2. Ответственный за организацию льготного питания, за организацию питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

лично контролирует количество фактически присутствующих в Школе обучающихся, получающих льготное или бесплатное питание, сверяя с классным руководителем;

своевременно предоставляет необходимую отчетность директору Школы;

регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи; своевременно осуществляет контроль над соблюдением графика питания

обучающихся, предварительным накрытием столов (в том числе за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличием спецодежды, достаточным количеством столовых приборов); изучает меню льготного или бесплатного питания обучающихся, контролирует соответствие предоставленного питания утвержденному меню;

проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации льготного или бесплатного питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации льготного или бесплатного питания.

 **5.Делопроизводство по вопросам организации питания**

* 1. В Школе формируется следующий пакет документов по вопросам организации питания:

Положение об организации питания обучающихся в Школе.

График питания обучающихся.

Приказ директора Школы, определяющий ответственных за организацию питания.

Ежедневное меню, утвержденное директором Школы.

Положение о бракеражной комиссии.

Приказ директора Школы, утверждающий состав бракеражной комиссии.

* 1. Ответственность за формирование и ведение пакета документов по вопросам организации питания осуществляет директор Школы и ответственные за организа