

Директор МБОУ «Гимназия №5 г. Морозовска»

«УТВЕРЖДАЮ»

Л.Н. Мухортова

10.01.2022 г.

**ПОРЯДОК
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ «ГИМНАЗИЯ №5 Г. МОРОЗОВСКА»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Порядок об организации питания обучающихся разработан на основе:

1.1. Настоящий Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся в МБОУ «Гимназия №5 г. Морозовска» (далее - Порядок) разработан в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Письмо Министерства общего и профессионального образования Ростовской области № 24/5.2-19454 от 08.12.2021 г.

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32;

- совместный приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н, министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных учреждений».

1.2. Порядок разработан с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МБОУ «Гимназия №5 г. Морозовска» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Порядок определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, утверждается приказом директора ОО.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания обучающихся в ОО, режим питания обеспечиваются в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32

3.2. Для организации питания обучающихся 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания ;
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация ОО 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Приказом директора ОО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;

- средств муниципального бюджета для льготной категории обучающихся 1 – 11 классов.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией-аутсорсером на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Организация питания обучающихся 1-4 классов:

5.2. Финансовое обеспечение мероприятий, по организации бесплатного горячего питания обучающимся 1-4-х классов, осуществляется за счет средств субсидии межбюджетных трансфертов. Финансирование носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

5.3. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения обучающихся горячим питанием.

5.4. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.5. Примерное меню согласовывается с руководителем ОО.

5.6. Обучающиеся 1-4-х классов ежедневно в дни учебных занятий обеспечиваются горячим питанием (обед) в школьной столовой. Бесплатное горячее питание обучающимся 1-4 –х классов предоставляется по письменному заявлению родителей (законных представителей), по форме согласно приложению № 1 к настоящему Порядку.

5.7. Стоимость бесплатного горячего питания на одного обучающегося 1-4-х классов в день составляет – 61,01 рублей в день.

5.8. Общеобразовательное учреждение:

- обеспечивает информирование родителей (законных представителей) о порядке предоставления бесплатного горячего питания;
- составляет список детей
- обеспечивает ведение табеля учета посещения обучающихся 1-4-х классов (приложение № 2 к настоящему Порядку);

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно-административной комиссией, осуществляется родительский контроль.

5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.