

2. В общеобразовательном учреждении, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработано, утверждено директором ООО «Комбинат питания Краснодарского края» и согласовано с руководителем территориального органа Роспотребнадзора примерное меню на период не менее двух недель (10 дней).
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
3. 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.
4. Питание обучающихся организуется:
 - ежедневное бесплатное горячее питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в зависимости от режима (смены) обучения: в первую смену в виде завтрака, во вторую смену в виде обеда;
 - ежедневное бесплатное горячее питание для обучающихся 5-11 классов из многодетных семей;
 - ежедневное бесплатное двухразовое горячее питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при наличии заключения психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающего статус ребенка с ОВЗ, в виде завтрака и обеда;
 - ежедневное бесплатное двухразовое горячее питание детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, в виде завтрака и обеда;
 - обеспечение бесплатным горячим двухразовым питанием детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации (на период мобилизации), добровольцев., принимающих участие в специальной военной операции (далее – СВО) (на период участия в СВО), военнослужащих Вооруженных Силах Российской Федерации, военнослужащих (сотрудников) войск национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в СВО, военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, военнослужащих (сотрудников) войск национальной гвардии Российской Федерации погибших (умерших) в ходе СВО, погибших (умерших) граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, а также добровольцев, погибших (умерших) в ходе СВО, имеющих в составе семьи несовершеннолетних детей, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

- ежедневное горячее питание обучающихся 5-11 классов в виде завтрака в первую смену из расчета стоимости набора продуктов питания согласно требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Расчет родительской оплаты за горячее питание обучающихся 5-11 классов производить из расчета стоимости набора пищевой продукции, с выплатой компенсации стоимости питания обучающихся за счет средств местного бюджета из расчета 9 руб. 50 коп.
5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.
 6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
 7. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

1. Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.
2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), и стоимость.
3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней – с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, столовая работает по особому режиму.
4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.
5. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников.
6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за

организацию питания, зав. производством, медицинский работник, представитель родительской общности.

8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе, на льготной основе.
9. Учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Краснодарского края, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления льготного питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на льготное питание обучающихся директору;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
- формирует списки и ведет учёт льготной категории детей;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении, и ведет соответствующую ведомость (табель учета);

- координирует работу в МБОУ СОШ № 19 им.В.О. Карпова по формированию культуры питания;
 - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
 - вносит предложения по улучшению организации питания.
3. Классные руководители образовательного учреждения:
- ежедневно предоставляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
 - ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления горячего завтрака в день питания, уточняют предоставленную накануне заявку;
 - ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися горячих завтраков;
 - не реже, чем один раз в неделю, предоставляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков;
 - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
 - выносят на обсуждение на заседаниях Совета Учреждения, педагогического совета, на совещания при директоре предложения по улучшению питания.
4. Родители (законные представители) обучающихся:
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
 - обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить 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;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ № 19 им. В. Карпова приказом директора Учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:
 - зам. директора образовательного учреждения;
 - работник, ответственный за организацию питания обучающихся;

- представитель педагогического коллектива;
2. Бракеражная комиссия:
- 2.1. Систематически:
- проверяет качество, объем выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
 - разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя;
 - контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающимися столовой;
 - формирует предложение по улучшению организации питания школьников.
- 2.2. Не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются справки.
- 2.3. Рекомендации комиссии по устранению нарушений, в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.
3. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:
- не реже 1 раза в четверть на заседании педагогического совета учреждения;
 - не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
 - не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ.

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на льготное питание.
- 6) Табель по учету питающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:
 - организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
 - оформляет и постоянно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Совета учреждения, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в ЦРО сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе:
 - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
 - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
 - в) количество работников школьной столовой, повысивших квалификацию в текущем году на краевых, районных курсах, семинарах;
 - г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
 - д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.