

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Александровская средняя общеобразовательная школа»**

**ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания обучающихся
в МКОУ «Александровская СОШ»**

СОГЛАСОВАНО

педагогическим советом

МКОУ «Александровская СОШ»

(протокол от 16.09.2019 № 2)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МКОУ

«Александровская СОШ»

от 18.09.2019 № 36



1. Общие положения

1.1 Настоящее положение устанавливает порядок организации горячего питания для обучающихся общеобразовательного учреждения МКОУ «Александровская СОШ». Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся посещающих учреждение.

Положение разработано в соответствии:

- с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- с Законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПин 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы) от 23.07.2008 г. № 45;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с СанПин 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) от 14.11.2011г. № 36;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил нормативов СанПин 2.4.2.1178-02 (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПин 2.4.2.1178-02, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.11.2002) от 28.11.2002г. № 44;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1324-03» (вместе с СанПин 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) от 22.05.2003г № 98;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с СП 1.1.1058-01.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) от 13.07.2001г № 18;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с СанПин 2.1.4.1074-01 2.1.4. Питьевая вода.

Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») от 26.09.2001г. № 24;

- с Методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных общеобразовательных учреждениях» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100\8605-07-34);

- с Методическими рекомендациями «Рекомендованные среднесуточные наборы продуктов питания для детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100\8604-07-34);

- с Письмом Минздрава РФ «О направлении информационного письма «Об обеспечении образовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами» от 23 июня 2003г. № 13-16\42;

- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 31 августа 2006г. № 30;

- с Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 27 февраля 2007г. № 54.

2. Общие принципы организации питания в образовательном учреждении

2.1 Питание в образовательном учреждении организовано за счет средств выделяемых из областного бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2 Организация питания осуществляется администрацией образовательного учреждения, совместно с поставщиком продуктов питания, с которым заключен договор.

2.3 Образовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с управлением образования администрации МО «Братский район» и с Роспотребнадзором.

2.4 Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на руководителя образовательного учреждения.

3. Порядок и организация питания

3.1 Режим питания в образовательном учреждении определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г.).

Для питания обучающихся должны быть созданы следующие условия:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи)

3.2 Функционирование школьной столовой возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений школьной столовой согласно действующим санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.

- циклических двухнедельных меню согласованных с Роспотребнадзором

3.3 На пищеблоке должны постоянно находиться следующая документация:

- бракеражный журнал пищевых продуктов;

- бракеражный журнал готовой продукции;

- книга складского учета продуктов;

- технологические и калькуляционные карты;
- сертификаты и удостоверения качеств на продукты питания, приходные документы на продукты;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации 3-х блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета питающихся;
- примерное 10-дневного меню, согласованное с Роспотребнадзором;
- книга отзывов и предложений.

3.4 Приказом руководителя образовательного учреждения назначается бракеражная комиссия (далее комиссия). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Комиссия имеет право:

- проверять качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверять соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализация скоропортящихся продуктов;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований

3.5 Руководитель образовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания, с учетом 20% надбавки на продукты, не относящиеся к питанию малообеспеченных и многодетных детей.

3.7. Питание обучающихся в школьной столовой общеобразовательного учреждения осуществляется только в дни учебных занятий.

4. Организация поставок продуктов питания в школьные столовые

4.1. Поставка пищевых продуктов для организации питания в школе осуществляется поставщиками, на основании заключенных договоров.

4.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения и наличия необходимых условий хранения.

4.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.

4.4 При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном участке, при наличии документов подтверждающих ее качество и безопасность.

5. Контроль над организацией питания

5.1 Контроль над организацией питания обучающихся соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья готовой продукции осуществляется управлением образования администрации МО «Братский район» и Роспотребнадзором.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание многодетных и малоимущих обучающихся, осуществляет финансовое управление администрации МО «Братский район».

5.3. Ответственность за организацию и полноту охвата питанием обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителя образовательного учреждения.