

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Новотулка муниципального района
Хворостянский Самарской области**

Согласовано

Председатель Управляющего совета

ГБОУ СОШ с. Новотулка

Куркова Л.Г.

Протокол №5 от 25 декабря 2024г.

Утверждаю

Директор

ГБОУ СОШ с. Новотулка

_____ А.Ю.Писарев

Приказ № 31 от 25 декабря 2024г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания**

Принято

Общим собранием трудового коллектива

ГБОУ СОШ с. Новотулка

Протокол № 4 от 25 декабря 2024г.

1. Общие положения

1.1 Данное Положение об организации горячего питания в ГБОУ СОШ с. Новотулка (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Новотулка (далее – школа).

1.3. Горячее питание для учащихся организуется на базе школьной столовой.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Услуги по организации горячего питания обучающихся в школе осуществляются ООО «Орфей».

2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатным сотрудником ООО «Орфей» - поваром, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца. Повар обеспечивает чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

2.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Орфей».

2.5. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должны находиться и своевременно заполняться завхозом, поваром, мед.братом:

- журнал заявок;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.6. Классный руководитель организует горячее питание учащихся класса совместно с родителями. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей 5-11 классы, средств областного и федерального бюджетов 1-4 классов, средств областного бюджета обучающиеся с ОВЗ. Одноразовое бесплатное питание организуется для детей, обучающимся в 5-9 классах, один из родителей (законных представителей) которых мобилизован в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации».

2.7. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (2 горячих завтрака).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Порядок обеспечения регламентируется нормативными актами органов исполнительной власти.

2.8. Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Новотулка осуществляется в соответствии с разработанным ООО «Орфей» и согласованным с директором и родительским комитетом ГБОУ СОШ с. Новотулка 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в ГБОУ СОШ с. Новотулка».

2.11. Контроль за организацией питания в школе осуществляет ответственный – завхоз, назначенный приказом директора. За организацией горячего питания в школе осуществляется родительский контроль (общешкольный родительский комитет). Периодичность родительского контроля определяется общешкольным родительским комитетом, но не реже 1 раз в месяц.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в пятидневном режиме.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком питания. Отпуск учащимся питания (горячие завтраки) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время горячих завтраков.

3.6. За каждым классом в столовой закреплены определённые обеденные столы.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1. Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на

родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание обучающихся (5-9 классов), за исключением обучающихся с ОВЗ и детей, один из родителей (законный представитель) которых мобилизован в соответствии с Указом № 647;

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;

- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;

- соблюдают правила поведения в столовой;

- соблюдают культуру питания.