**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОВОЗУБУТЛИНСКАЯ СОШ»**

368115, РД, Кизилюртовский район, село Зубутли – Миатли, Ново Зубутли, А.Алиева № 3

**Утверждаю:**

Директор школы

М.М. Гусейнов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

28.08.2024г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о школьной столовой**

**и организации питания обучающихся**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-Ф3 "Об образовании в Российской Федерации",«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1.2.Школьная столовая является структурным подразделением МКОУ «Новозубутлинская СОШ», предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3.Школьная столовая размещается в основном здании. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4.Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаютсяот занимаемых должностей директором школы.

1.5.Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6.Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правиламии нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.7.Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

**2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами школьной столовой являются:

* обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питаниемобучающихсяв течение учебного года и в летний оздоровительный период;
* 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 здорового и полноценного питания.

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

3.1.Производство и реализация горячего питания осуществляетсяшкольной столовой самостоятельно.

3.2.Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой.В своей деятельности поваршкольной столовой подчиняется директору школы.

3.3.Для обучающихся МКОУ «Новозубутлинская СОШ» предусматривается следующая форма организации питания:

* для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание (обед);

3.4.Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе(за счет бюджетных средств).

3.5.Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

3.6.Порядок обеспечения обучающихсягорячим питанием определяется приказом директора школы.

3.7.Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питанияобучающихся назначается приказом директора школына текущий учебный год.

3.8.Горячее питание предоставляется обучающимсятолько в дни посещения школы.

3.9.Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель учета посещаемости детей столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.10.Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.11.Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.12.Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.13.Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.14.При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

3.15.При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.16.В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

* после 3 урока 1 смены ­– обед для обучающихся 1-4 классов;

3.17.Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд проводится в случае возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий.

3.18.Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.19. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню.Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы.Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.20.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.21.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключенийо соответствии типовых рационов питания санитарным правилам ивозрастным нормам физиологической потребности детейи подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.22.К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

* санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питаниятребованиям санитарных правил и норм;
* организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

**4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия,в состав которой на основании приказа директора входят:медсестра Новозубутлинской амбулатории, организатор питания обучающихся, повар школьной столовой,. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся.Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2.Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссияпо контролю качества и организации питания,в состав которой на основании приказа директора школы входят: медсестра Султанянгиюртовской амбулатории, ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, представитель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся.Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

4.3.Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.4. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия.

**5.РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. **Директор школы:**

* осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
* назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

1. **Организаторпитанияобучающихся:**

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций- поставщиков продуктов питания;
* формирует сводные спискиобучающихся для предоставления питания;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
* ежемесячно сдаёт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
* координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
* совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
* вносит предложения по улучшению организации питания.

**3.Повар школьной столовой:**

* обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
* информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
* обеспечивает возможность ежедневногоснятия проб на качество приготовляемой пищи;
* обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
* обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
* совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

1. **Классные руководители:**

* ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведенияо количествеобучающихся, присутствующих на занятиях;
* 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;
* вносятпредложения по улучшению организации питания.

1. **Родители (законные представители) обучающихся:**

* обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
* вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
* вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

**5.Обучающиеся:**

* имеют право получать горячее питание согласноутверждённого меню;
* вносят предложения по улучшению организации питания;
* обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
* обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

**6. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметьследующие документы (регламентирующие и учётные):

* положение о школьной столовой иорганизации питания обучающихся;
* приказ директора,регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
* график питания обучающихся;
* правила посещения столовой для обучающихся;
* табель учёта посещаемости столовой;
* справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

**7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

7.1.В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

* организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
* оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питанияобучающихся;
* изучаютсявозможности улучшения организации питания обучающихся;