

Утверждаю



М.М.Вахидов

2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания в МБОУ «Агвалинская гимназия им. Кади Абакарова»

1. Настоящее **Положение** об организации **питания** обучающихся в школе разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 года; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации **питания** обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в редакции от 01.01.2020.
2. Действие настоящего порядка распространяется на обучающихся 1-4 классов МБОУ «Агвалинская гимназия им. Кади Абакарова»;
3. Руководитель МБОУ «Агвалинская гимназия им. Кади Абакарова» создает в школе необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания; назначает ответственного за организацию питания в школе.
3. Расписание занятий в школе должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся;
4. Работники, обеспечивающие медицинское обслуживание обучающихся, осуществляют контроль за выполнением санитарных эпидемиологических правил и возложенных на них обязанностей по контролю за состоянием пищеблока образовательного учреждения в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2. Основные организационные принципы питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях

- 2.1. Питание обучающихся МБОУ «Агвалинская гимназия им. Кади Абакарова» организовано в соответствии с 12-дневным меню и требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 и согласовано с Роспотребнадзором;
- 2.2. Муниципальный контракт на оказание услуг по организации питания учащихся заключается руководителями образовательных учреждений и поставщиком услуги в соответствии с федеральным законодательством с учетом выполнения следующих нормативных требований:
 - наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет средств организации общественного питания;

- организация горячего питания (обед) для учащихся в течение всего учебного дня;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08;
- эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;
- организация содержания обеденного зала общеобразовательного учреждения в надлежащем порядке – в соответствии с требованиями СанПин (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды и столовых приборов, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

3. Контроль

3.1. Контроль за целевым использованием средств возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения

3.2. Контроль за организацией питания (посещаемость обучающихся, качество питания, соблюдение графика, выполнение санитарно-гигиенических норм и правил, рацион питания, работоспособность кухонного оборудования) осуществляет ответственный за организацию питания на основании приказа руководителя общеобразовательного учреждения.

3.3. Для контроля за работой школьной столовой, качеством пищи, соблюдением санитарных требований создается общественная комиссия из членов Управляющего совета (родительского комитета), которая не реже одного раза в месяц проводит рейды с записью в специальном журнале.

3.4. Ежедневно бракераж готовой пищи осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом руководителя общеобразовательного учреждения. В состав комиссии входит: заведующий производством, руководитель общеобразовательного учреждения, медработник, представитель школы. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

3.5. Контроль за сроками прохождения медицинского осмотра работников, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника Учреждения.

3.6. Классные руководители несут персональную ответственность за сведения о количестве учеников, которые ежедневно обеспечиваются горячим питанием.

3.7. Ответственный за организацию горячего питания ежемесячно представляет в центральную бухгалтерию документы по горячему питанию по установленной форме.

В компетенцию руководителя общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

- заключение муниципального контракта на оказание услуг по организации питания,
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПин;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация общественного контроля (бракеражной комиссии) за питанием школьников.

Ответственность за функционирование школьной столовой несет руководитель общеобразовательного учреждения.