

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная школа № 53»**

Принято:
Решением педагогического
совета школы

Протокол № ____

от « ____ » _____ 202__ г.

Утверждено:
Директор МКОУ
«Специальная школа №53»

_____ М.В.Полянцев

Приказ № ____ от « ____ » _____ 202__ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

г. Новокузнецк, 2021г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Письмом Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. № 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников", решением Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013 №12/200 (с изменениями), нормативными документами Учредителя, Уставом МКОУ «Специальная школа № 53» (далее Учреждение).
- 1.2. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете Учреждения, утверждается и вводится в действие соответствующим приказом директора Учреждения.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.
- 2.2. При организации питания обучающихся реализуются следующие задачи:
 - а) обеспечение соответствия энергетической ценности рациона питания энергетическим потребностям обучающихся;
 - б) обеспечение сбалансированности и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки, пищевые жиры, углеводы, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
 - в) создание оптимального режима питания;
 - г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств;
 - д) учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их хранению, приготовлению и раздаче блюд;
 - з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями).
- 2.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием в соответствии с ч. 7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 2.4. Организация питания обучающихся Учреждения осуществляется штатными работниками Учреждения.

- 2.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством (ФЗ - 44 «О контрактной системе закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд) на договорной основе за счет средств бюджета.
- 2.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальными контрактами и (или) прямыми договорами.
- 2.7. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, примерным меню, определяемым в соответствии с действующими нормативными региональными и муниципальными документами.
- 2.8. Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания, дифференцированными по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет) - в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.9. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания обучающихся:
- 2.9.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащаются необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
- 2.9.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
- 2.9.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- 2.9.4. Разрабатывается и утверждается приказом порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), режим приема пищи обучающимися, график дежурства в столовой и т.д.).
- 2.10. Руководитель Учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:
- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
 - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом Учреждения;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников в соответствии настоящим Положением;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН.

3. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 3.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в ОУ разрабатываются локальные акты и ведется следующая документация:
- приказ об организации питания;
 - приказ и положение о бракеражной комиссии;
 - приказ и положение об административно-общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
 - договоры и (или) контракты на поставку продуктов питания;
 - примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);
 - журнал здоровья (Гигиенический журнал) (в соответствии с приложением 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - заявки на продукты питания осуществляются в порядке, установленном Федеральным законодательством (ФЗ - 44 «О контрактной системе закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд) по согласованию с поставщиком;
 - Журнал учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- 3.2. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.
- 3.3. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.
- 3.4. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 3.5. Питание обучающихся производится по десятидневному циклическому меню с учетом возрастных особенностей.
- 3.6. При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику питания, утвержденному директором Учреждения.
- 4.2. Классные руководители и учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют соблюдение правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи и их поведение в столовой.
- 4.3. Администрация Учреждения организует в столовой дежурство учителей и обучающихся.
- 4.4. Классные руководители, заведующий производством ведут ежедневный учет питающихся детей по классам.
- 4.5. Классные руководители заблаговременно предоставляют заведующему производством в письменном виде заявку о количестве питающихся детей на следующий день.
- 4.6. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема пищи обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 4.7. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) и учащимися по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

5. ПРОЛОНГАЦИЯ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение пролонгируется ежегодно и действует до соответствующих изменений в законах РФ, региональных и муниципальных законодательных актах.