

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»**

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом
ГБОУ РД «РЦО»

Протокол № 1 от «28» 08 2023.



ПРИТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «РЦО»
А.Б. Байрамбекова

Приказ № 73 от «28» 08 2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
и организации питания обучающихся
Государственного бюджетного образовательного учреждения
Республики Дагестан «Республиканский центр образования»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Дагестан

«Республиканский центр образования» (далее — "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Дагестан «Республиканский центр образования» (далее — ГБОУ РД «РЦО»), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ГБОУ РД «РЦО» и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом ГБОУ РД «РЦО»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ГБОУ РД «РЦО»

Пищеблок ГБОУ РД «РЦО» размещен на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.5. Организация питания обучающихся возлагается на организатора питания, заключившего договор по итогам конкурса на организацию питания обучающихся. Пищеблок осуществляет работу в соответствии с графиком работы центра.

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

1.7. Администрация центра создает необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся путем заключения договора аутсорсинга с поставщиком питания, который организует поставку в школьную столовую продуктов питания и приготовление горячих и холодных блюд в соответствии с утвержденным директором центра меню для детей с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше, а также сотрудников

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ГБОУ РД «РЦО» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с учредителем.

1.9. Управляющим Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГБОУ РД «РЦО».

1.10. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ РД «РЦО» являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных и внебюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ГБОУ РД «РЦО»,

3.1.1. Столовая ГБОУ РД «РЦО» осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.5. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ГБОУ РД «РЦО», осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.6. Директор ГБОУ РД «РЦО» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.7. Приказом директора ГБОУ РД «РЦО» из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.8. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ГБОУ РД «РЦО», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая ГБОУ РД «РЦО» осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы ГБОУ РД «РЦО». Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором ГБОУ РД «РЦО».

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5 Ответственный за организацию питания:

- разрабатывает и контролирует график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
 - обеспечивает дежурство обучающихся в помещении столовой, сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Дежурные и классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания;
 - ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
 - ведет журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 5.1. Бесплатное горячее питание (за счет бюджетных средств) организуется для обучающихся 1 - 4 классов ГБОУ РД «РЦО».
- 5.2. Платное питание организуется для обучающихся 5-11 классов и сотрудников ГБОУ РД «РЦО» за счет средств родителей (законных представителей) и сотрудников.
- 5.3. Средства родителей (законных представителей) и сотрудников ГБОУ РД «РЦО» на питание перечисляются организатору питания, осуществляющую питание в данной образовательной организации, через соответствующие кредитные организации в безналичной форме и в наличной форме путем внесения денежных средств родителями (законными представителями) в кассу организатора питания.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ГБОУ РД «РЦО», осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляется бухгалтерией ГБОУ РД «РЦО».
- 6.3. Контроль за качеством питания учащихся в ГБОУ РД «РЦО» осуществляет комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители родительской общественности, представители первичной профсоюзной организации работников, педагогические работники.
- 6.3.1. Комиссия:
- оказывает содействие администрации ГБОУ РД «РЦО» в организации питания обучающихся;
 - контролирует качество приготовления блюд и соответствие рационов питания, согласно утвержденному меню;
 - контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
 - контролирует рациональное использование финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - контролирует целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других

требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

6.3.2. По результатам проверки составляются акты, которые рассматриваются на заседаниях комиссии, с приглашением заинтересованных лиц. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя ГБОУ РД «РЦО» принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6.3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации ГБОУ РД «РЦО».

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором ГБОУ РД «РЦО» в начале каждого учебного года.

6.5. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором ГБОУ РД «РЦО».

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Ответственный за организацию питания ГБОУ РД «РЦО» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении режима посещения школы и столовой.

- за выполнение условий организации платного питания (п.5)