

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 4»
(МБОУ «Центр образования №4»)**

Рекомендовано к принятию Педагогическим советом Протокол №10 от 29.08.2024 г.	УТВЕРЖДЕНО приказом по МБОУ «Центр образования № 4» Приказ № 55-Д от 29.08.2024г.
Согласовано с Советом родителей Протокол № 4 от 29.08.2024 г.	
Согласовано с Советом учащихся Протокол № 4 от 29.08.2024 г.	

**ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся Муниципального
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования № 4»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и воспитанников в МБОУ «Центр образования № 4» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Центр образования № 4» (далее - Учреждение), определяет основные правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
- методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;
- Уставом организации.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся организации.

2.ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основной целью Положения является организация питания обучающихся, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Задачи:

- обеспечение обучающихся качественным и безопасным горячим питанием;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семей, которые признаны малоимущими.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил последующим 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.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- книга отзывов и предложений.

3.3 Учреждение при участии классного руководителя, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.4. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Примерные меню утверждаются директором Учреждения.

3.6. Организация питания обучающихся осуществляется на основании заключенных контрактов на организацию питания.

3.7. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.8. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОРГАНИЗАЦИИ

4.1. Обучающиеся Учреждения обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств муниципального и регионального бюджетов:

- завтрак для обучающихся 1-11-х классов;
- обед для обучающихся 1-11-х классов.

4.2. Питание организуется за счет:

4.2.1. Средств бюджета Тульской области для категорий обучающихся и на сумму, определенные действующим законодательством Тульской области в сфере образования.

4.2.2. Средств бюджета муниципального образования город Новомосковск для категорий обучающихся и на сумму, определенные Собранием депутатов муниципального образования город Новомосковск.

4.2.3. Средств родителей (законных представителей).

Оплата питания родителями (законными представителями) осуществляется одним способом:

- наличный расчет.

Организация не несет ответственности за использование обучающимися наличных средств, выделенных родителями (законными представителями) для оплаты питания.

4.3. Ежедневное меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и перед входом в столовую на стенде, размещается на сайте ОО в разделе «Организация питания».

4.4. Питание обучающихся организуется по классам в соответствии с графиком питания обучающихся в столовой.

4.5. Ответственность за сбор и оформление документов несет классный

руководитель и ответственный за организацию питания в организации.

4.6. Педагогический работник, проводящий урок, перед посещением обучающимися столовой по звонку организованно выводит их в столовую, и находится с классом до окончания приёма пищи.

4.7. Ответственный за организацию питания в Учреждении:

- следит за дисциплиной, препятствует выносу пищевых продуктов обучающимися из помещения столовой;
- обеспечивает соблюдение режима посещения столовой;
- обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой;
- контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.8. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются классным руководителем и ответственным за организацию питания в Учреждении с работниками столовой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов или с использованием мармита - поддержание в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров и соусов в течение длительного времени.

4.10. Для своевременной и качественной организации питания обучающихся классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую перед первым уроком текущего дня.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания.

5.2. В соответствии с данными, которые передают ежедневно классные руководители, ответственный по питанию обязан до 1 числа каждого месяца формировать ежемесячный отчет по питанию обучающихся по форме, утвержденной МКУ «ЦБО».

5.3. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.4. Заместитель директора контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.5. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в Учреждении.