

**муниципальное общеобразовательное учреждение
«Киби-Жикьинская основная общеобразовательная школа»
(МОУ «Киби-Жикьинская ООШ»)**

ПРИНЯТО на общем собрании
Протокол № 1 от «17» марта 2025г.
.СОГЛАСОВАНО
протокол заседания совета родителей
от «17» марта 2025г. № 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-о от «18» марта 2025г
Директор _____ Исымбаева В.В

**Правила питания обучающихся и работников
МОУ «Киби-Жикьинская ООШ»**

1.1. Правила питания обучающихся и работников образовательной организации МОУ «Киби-Жикьинская ООШ» (далее – Правила, ОО) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и работников в ОО, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и работников, регулирует отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями), а также устанавливают размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельными категориями обучающихся.

1.2. Правила разработаны в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и работников ОО, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды во время образовательной деятельности.

1.3. Правила разработаны в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом ОО;
- 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";
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (Covid-19)»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации».

1.4. Действие настоящих Правил распространяется на всех обучающихся и работников ОО.

1.5. Настоящие Правила являются локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимаются на общем собрании работников, согласовываются с Советом родителей и Советом обучающихся и утверждаются приказом директора ОО.

1.6. Правила принимаются на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Правилам принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего локального акта.

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

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и работников ОО являются:

- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием (завтраки и обеды).
- обеспечение обучающихся и работников ОО 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 и работников ОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся и работников ОО

3.1. Организация питания обучающихся и работников ОО является отдельным обязательным направлением деятельности ОО.

3.2. Для организации питания обучающихся и работников ОО используются специальные помещения (столовая), 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 столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся и работников ОО;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания(формы учетной документации пищеблока– приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4.Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5.Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6.Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.7.Питание в ОО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №7к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8.Примерное меню утверждается директором ОО.

3.9.Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10.Обслуживание горячим питанием обучающихся и работников ОО осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом N44-ФЗ от 05.04.2013 "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

3.12.На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно ОО. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции и, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников ОО, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14.Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и работников ОО горячим питанием.

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

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется ответственным за оборот денежных средств, назначаемым приказом директора ОО на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся и работников ОО

4.1.Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), для льготных категорий обучающихся - на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Питание работников ОО организуется на платной основе.

4.2 Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджета Удмуртской Республики, бюджета муниципального образования «Муниципальный округ Увинский район Удмуртской Республики». Право на получение бесплатного горячего питания детям, обучающимся в 1-4 классах, носит безусловный характер, какого-либо волеизъявления законных представителей (родителей, усыновителей, опекунов) для этого не требуется.

4.3.Обучающиеся по образовательным программам основного общего образования, образовательным программам среднего общего образования в случае гибели (смерти) одного из родителей (законных представителей), призванных на военную службу по мобилизации в вооруженные силы РФ, проходящих военную службу по контракту, заключенному в соответствии с п.7 ст.38 Федерального закона от 28.03.2022 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», заключивших контракт о

добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы РФ или войска национальной гвардии РФ предоставляются дополнительные меры социальной поддержки в части предоставления горячего питания в порядке обращения родителей законных представителей в администрацию муниципального образования «Муниципальный округ Увинский район Удмуртской Республики».

4.4. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором ОО, меню с указанием сведений о наименовании блюд, их объемах, стоимости, способах приготовления входящих основных ингредиентах блюд вывешиваются на информационном стенде столовой.

4.5. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОО и пятидневной учебной недели. Режим предоставления питания обучающимся и работникам ОО утверждается приказом директора ОО ежегодно.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.7. Работникам предоставляется возможность приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

4.8. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественного порядка и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.11. Лицо, ответственное за организацию горячего питания в ОО, назначенное приказом директора ОО:

- Разрабатывает пакет документов по организации питания в ОО,
- Осуществляет контроль:
 - за организацией и качеством питания,
 - за работой столовой и склада для продуктов питания,
 - за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком, за работой бракеражной комиссии,
 - за санитарным состоянием пищеблока и склада для продуктов питания;
- ежемесячно осуществляет сбор денежных средств с обучающихся, питающихся за счет средств родителей (законных представителей), и с работников ОО с последующей передачей их директору, а затем денежные средства переводятся на счёт в банк.

4.12. Кладовщик :

- ежедневно принимает от дежурного учителя заявки по количеству питающихся обучающихся и работников на учебный день;
- на основе заявок составляет меню-требования согласно 10-дневному меню, утвержденному директором ОО, уточняет стоимость питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.Контроль за организацией школьного питания

5.1.Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2.Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на питание в ОО, осуществляет Финансовое управление Администрации Увинского района.

5.3.Текущий контроль за организацией питания обучающихся и работников ОО осуществляют ответственный за организацию питания, инициативная группа по контролю за организацией питания из числа родителей (законных представителей) (родительский контроль), представители первичной профсоюзной организации ОО.