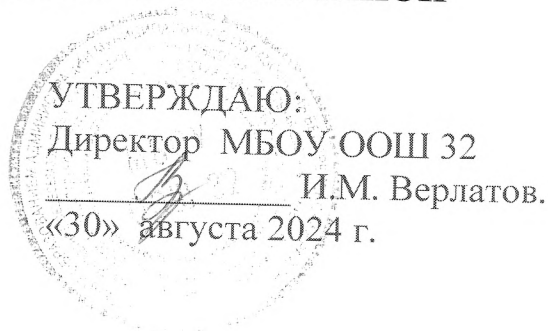


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 32
ИМЕНИ И.С. ЖИДКОВА ХУТОРА ГРУШЕВОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН**

ПРИНЯТО:
педагогическим
советом МБОУ ООШ 32
протокол №2
«30» августа 2024 г.



**Положение о школьной столовой
(буфет – раздаточная) в МБОУ ООШ 32**

**х. Грушевый
2024г.**

1. Общие положения.

1.1. Положение о школьной столовой (буфет – раздаточная) в МБОУ ООШ 32 имени И.С. Жидкова (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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:

– постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

– Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"».

– Уставом школы.

1.4. Школьный буфет – раздаточная предназначен для организации горячего питания обучающихся.

1.5. Питание в МБОУ ООШ 32 организовано за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) совместно с поставщиком питания.

1.6. МБОУ ООШ 32 по организации питания в своей деятельности взаимодействует с управлением образования администрации МО Белореченский район, территориальным органом Роспотребнадзора.

1.7. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательной организации возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

1.8. Оператор питания несёт ответственность за соблюдение п. 2 ст.17 Федерального Закона от 30.03.1999 г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», качество и безопасность питания, и своевременную поставку готовой продукции для осуществления горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ 6. Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется через реализацию скомплектованных рационов в соответствии с меню.

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.10. Положение принимается на неопределенный срок.

1.11. 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 обучающихся в МБОУ ООШ 32 является:

- обеспечение обучающихся 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные 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.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся 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;
- подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание,
- журнал бракеража пищевых продуктов;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора.
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- книга отзывов и предложений.

– МБОУ ООШ 32 несет ответственность за своевременный охват льготным питанием обучающихся.

– Организует встречи родителей (законных представителей), педагогов с представителями поставщика питания.

4.2 Права и обязанности поставщика питания:

– Обеспечивает качественное и сбалансированное питание различных категорий обучающихся в соответствии с санитарными нормами.

– Обеспечивает рациональное использование помещений, предоставляемых МБОУ ООШ 32.

– Производит своевременную профилактику и ремонт оборудования.

– Обеспечивает буфет - раздаточную посудой, своевременно пополняет ее, взамен вышедшей из строя.

– Соблюдает требования охраны труда и производственной санитарии в буфете - раздаточной и подсобных помещениях.

– Обеспечивает качественную влажную уборку буфета-раздаточной и обеденного зала.

– Обеспечивает сохранность оборудования.

– Расширяет материально-техническую базу буфета - раздаточной.

– Обеспечивает буфет - раздаточную квалифицированными кадрами.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Режим питания в школе определяется приказом директора в соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»

3.6. Примерное меню согласовывается директором школы.

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

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Права и обязанности

В организации работы буфета – раздаточной участвуют МБОУ СОШ 6 и поставщик питания.

4.1 Права и обязанности школы:

- Предоставляет поставщику питания помещения для размещения буфета - раздаточной, обеденного зала, подсобных помещений.
- Обеспечивает организованное питание обучающихся, составлять и контролировать график питания обучающихся.
- Ведет контроль за качеством, ассортиментом привозимой продукции совместно с администрацией МБОУ ООШ 32 и представителями родительской общественности.
- Обеспечивает предоставление льготного питания обучающимся в соответствии с нормативными документами.