|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано с советом Принято на заседании Утверждено директором  школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ педагогического совета школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Н.С.Утамбетова пр. №1 от 28.08.2018 года Н.В.Дондокова | УТВЕРЖДЕНО «Утверждаю»  Директор МОУ СОШ №2 |
|  |  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

**МОУ СОШ №2 пгт ЗАБАЙКАЛЬСК**

**I Общие положения**

* 1. Положение о порядке организации питания учащихся (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.
  2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной образовательной среды.
  3. Положение разработано в соответствии с:
* Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
* Уставом школы;
* СанПИН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.
  1. Действие настоящего Положения распространяется на учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и оказавшихся в трудных жизненных ситуациях семей.
  2. Настоящее Положение является локальным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом школы и утверждается приказом директора.
  3. Положение является бессрочным. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5 настоящего Положения.
  4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**II Основные задачи организации питания учащихся**

2.1 Основными задачами организации питания учащихся 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 питанием;

\* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

\* социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

\* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствие с требованиями действующего законодательства.

**III Общие подходы к организации питания**

3.1 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2 Для организации питания учащихся используется приспособленное помещение с количеством посадочных мест 52.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

\* заявки на питание, журнал фактической посещаемости учащихся;

\* журнал брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

\* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

\* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

\* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

\* ведомость контроля рациона питания (приложение №10 к СанПИН 2.4.5.2409 – 08);

\* копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;

\* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

\* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты, удостоверения качества, документы санитарно-ветеринарной экспертизы и др.);

\* книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учащихся горячим питанием.

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

3.6 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПИН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7 Примерное меню утверждается директором школы.

3.8 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов.

3.9 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), с которыми заключены соответствующие контракты.

3.11 Контракты (договоры) на поставку питания заключаются непосредственно школой.

3.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПИН 2.4.5.2409-08.

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

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

3.15 Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств.

**IV Порядок организации питания в школе**

4.1 Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы по шестидневной учебной неделе.

4.4 Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на перемене продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом занятий. Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5 Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями в обеденное помещение. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6 Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции соблюдение рецептур и режима приготовления пищи осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, заместителя директора по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.8 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

\* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;

\* своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;

\* совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика питания учащимися, предварительного накрытия столов;

\* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

**V Контроль организации школьного питания**

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в школе, осуществляет финансовое управление.

5.3 Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.4 Текущий контроль организации питания в школе осуществляют медицинская сестра, уполномоченные члены совета школы, представители первичной профсоюзной организации, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5 Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.