***ПОЛОЖЕНИЕ***

***об организации питания обучающихся в школе***

1. ***Общие положения***
	1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Шульгинлогская СОШ» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
	2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
	3. Положение разработано в соответствии с:
* Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
* Уставом школы;
* федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
* СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
	1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.
	2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
	3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящегоПоложения.
	4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачиваетсилу.
1. ***Основные цели изадачи***

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Шульгинлогская СОШ»

* обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбаланси- рованногопитания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторомпитания;
* пропаганда принципов полноценного и здоровогопитания;
* социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненныеситуации;
* модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современныхтехнологий;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующегозаконодательства.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

* 1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
	2. Для организации питания учащихся используются специальныепомещения

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

* соответствие числа посадочных мест столовой установленнымнормам;
* обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленнымтребованиям;
* наличие пищеблока, подсобных помещений для храненияпродуктов;
* обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиямиСанПиН;
* наличие вытяжного оборудования, егоработоспособность;
* соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РоссийскойФедерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

* заявки на питание.
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственногосырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладкихблюд;
* журнал учета температурного режима холодильногооборудования;
* ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН2.4.5.2409-08);
* копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверениякачества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы идр.);
* книга отзывов и предложений.

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

* 1. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и

санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

* 1. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлениемГлавного

государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

* 1. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствиис

рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевойценности

приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

* 1. Примерное меню утверждается директоромшколы
	2. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующуюпрофессиональную

квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

* 1. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальныхнужд».
	2. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должныиметь

соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции,

соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

* 1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН2.4.5.2409-08.
	2. 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

* 1. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
	2. 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. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания,

осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.
	1. Питание учащихся1-4 классов организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств); учащихся 5-11 классов за счет родительских средств.
	2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы,

меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

* 1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
	2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 25 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно
	3. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения

столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

* 1. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
	2. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов

осуществляет бракеражная комиссия в составе работника ФАП, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), педагогического работника. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

* 1. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
* своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
* осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся;
* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
* Ответственное лицо за оборот денежных средств:
* ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
* передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
* осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
1. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГОПИТАНИЯ.
	1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБУО.
	3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБУО.
	4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении

осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего Совета школы и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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