|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\цырегма Б\Desktop\1.jpeg |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |

**Положение**

**о порядке организации питания обучающихся**

**МБОУ «Сосново-Озёрская средняя общеобразовательная школа №1»**

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации обучающихся МБОУ «Сосново-Озерская средняя общеобразовательная школа №1», в дальнейшем школа, регулирует отношения между администрацией школы и родителями обучающихся по вопросам питания. Положение разработано в соответствии со статьей 37 Закона РФ «Об образовании в РФ», Типового положения об образовательном учреждении, Устава школы и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.2.Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

* обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
* качественное и безопасное питание обучающихся;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных фактором питания;
* пропаганда принципов правильного и полноценного питания.

1.3. Настоящее положение определяет:

* общие принципы организации питания обучающихся;
* порядок организации питания в школе;
* порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

**2. Общие принципы организации питания в школе**

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008г №45.

2.2.В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями

СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

* предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
* разработан и утвержден порядок питания учащихся ( режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
* Администрация школы 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.
* Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, а также за счет субвенций муниципального бюджета.
* Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед)
* К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально- техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
* Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
* Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
* Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

**3. Порядок организации питания в школе**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд и стоимость.

3.2.Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней- с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3.Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается три перемены по 15-20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам)

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство учащихся.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счет средств родителей для сдачи ее в столовую.

3.7.Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.8.Питание на бесплатной основе предоставляется учащимся в возрасте до 18 лет семьи которых относятся к категории малоимущих, социально необеспеченных семей (многодетных семей, семей с низким уровнем дохода, семей безработных, семьи, в которых воспитываются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей)

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
* своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию РОО;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
* регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
* своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
* имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

**4. Взаимодействие. Контроль.**

4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, управляющим советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

4.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля администрации школы.

**5. Документация**.

* Положение об организации питания обучающихся.
* Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля.
* Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
* График питания обучающихся
* Документы по учету питающихся
* Справки, списки детей на питание, аналитические материалы по вопросам организации питания

 Обсуждено и принято на педагогическом совете.

 Протокол   №\_\_\_\_\_\_

 от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.