**ПОЛОЖЕНИЕ**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Миллеровского района МБОУ Ленинской СОШ**

**об организации горячего питания учащихся.**

**1**.**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в питательных веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1. Настоящее положение определяет:

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

1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы

**2.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»
2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
   1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодным, весоизмерительным), инвентарём,
   2. предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;
   3. разработан и утверждён порядок питания обучающихся (режим работы столовой ,время перемен для принятия пищи ,график питания обучающихся).
3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
4. Питание обучающихся организуется за счёт средств родителей и компенсационных выплат местного бюджета.
5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака, а для обучающихся 1-4-х классов двухразовое горячего питание (завтрак и обед по желанию)
6. Питание в школе организуется на основе примерного 2-х недельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 1-4-х и 5-11-х классов, утверждённым ИП ’’Шаповалов Н.Н’’ и согласовано директором школы.
7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора за текущий учебный год.

**3.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое ИП ’’Шаповалов Н.Н.’’ меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме: 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий ,связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
3. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.
4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.
5. Проверку качеству пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет в бракеражный журнал.
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдение санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа : заведующая производством ИП ’’Шаповалов Н.Н.’’, представитель родительского комитета.
7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.
8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимся перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
   1. своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;
   2. посещает все совещания по вопросам организации питания;
   3. своевременно предоставляет необходимую отчётность;
   4. лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
   5. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
   6. регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
   7. своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
   8. 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;
   9. ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

**4.ДОКУМЕНТАЦИЯ**

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания обучающихся.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
3. График питания обучающихся.
4. График дежурства педагогических работников.
5. Табель по ежедневному учету питающихся.
6. Журнал выдачи талонов обучающимся.
7. Справки, акты, списки обучающихся на предоставление льготного питания заверенные печатью МКУ УСЗН районов города, аналитические материалы по вопросам организации питания.